ACQUISTATO IL .....

"Villa dei Baroni" Etna Bianco DOC 2024 2024

Un bianco siciliano di grande struttura e longevità

Villa dei Baroni Etna bianco DOC Nasce da uve 100% Carricante. "u carricanti", il suo nome tradizionale in dialetto siculo, richiama la sua grande generosità. Lasciato libero di produrre, infatti, il Carricante è in grado di portare a maturazione una quantità enorme di uve, con cui (un tempo) si riempivano interi carri. Oggi, chiaramente, le cose vanno in modo tutt'altro diverso. La grande vigoria della pianta viene ampiamente regolata grazie a interventi costanti in vigna e l'uva che giunge pronta alla raccolta è minore, ma di qualità decisamente superiore. Questo, del resto, è il fine che ogni produttore dovrebbe perseguire. Ne deriva un vino di grande struttura e longevità, grazie anche alla magica combinazione tra altitudine e temperature fresche, tipiche per l'Etna, che conferiscono a questo vino un sapore complesso, sapido, intenso ed elegante. Con note fruttate di mela verde e agrumi. Non trattatelo da semplice vino bianco e non provate ad abbinargli un semplice pesciolino al forno. Questo vino, nonostante il colore, ha struttura e carattere, e richiede un abbinamento dal sapore deciso. Molto meglio pensare a una zuppa saporita o a un secondo di pesce o carni bianche, purché gustose.

Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano. Questa frase di William Blake, pubblicata sul sito dell'azienda Carranco, sintetizza bene quella che non è una semplice cantina. Quanto il sogno di due grandi uomini del vino che in un momento della loro vita si sono incontrati e hanno dato vita a qualcosa di unico e irripetibile. Carranco, infatti, nasce nel 2018, dalla collaborazione tra Borgogno e Tornatore. La cantina più antica di Barolo e uno dei pochissimi produttori etnei autoctoni. Un matrimonio di storia, autenticità ed esperienza. Siamo sul versante nord dell'Etna, considerato il territorio più vocato per la crescita e la produzione dei grandi vini del vulcano. I vigneti si trovano a circa 500 metri sul livello del mare, all'interno della Contrada che dà il nome all'azienda. Otto ettari vitati, coltivati con i vitigni autoctoni dell'Etna, e dunque principalmente con Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Le vigne sono vecchie, con un'età media di 50/60 anni, ancora coltivati con i sistemi tradizionali e condotte con i moderni metodi di agricoltura sostenibile. Viti ad alberello, di straordinaria bellezza, impiantate su piccoli terrazzamenti ricavati sul pendio. Il risultato sono frutti dalla straordinaria concentrazione da cui si ottengono vini dalla personalità e dal carattere inconfondibile. Del resto da una grande terra e da due grandi personaggi non ci si poteva aspettare nulla di diverso.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Carricante
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche di acciaio/cemento a temperature controllate di 15/16 gradi, i vini vengono affinati sulle fecce fini per circa 6-7 mesi mesi
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdognoli, buoquet complesso con sentori di mela verde, pesca bianca matura e pompelmo. Palato intenso e avvolgente. Acidità, sapidità e le note minerali donano freschezza e potenza ad un vino che si presta ad una buona longevità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821