



ACQUISTATO IL

"Lu Veru Piaciri" Etna Rosso DOC 2021

2021

Il vino giusto per una situazione piacevole



Svinando[®]

La Vigna	
Terreno	Il terreno è vulcanico ricco di minerali e con molta struttura. Ciottoloso da pietra pomice, sciolto, ricco in micro e macro elementi.
Esposizione	Nord
Allevamento	Il sistema di allevamento è quello a contro spalliera e la tecnica di potatura a cordone speronato.
Densità imp.	4600
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18° C
Quando Berlo	5 - 7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Le uve sono raccolte a mano, in piccole cassette, da una squadra di esperte donne del territorio. Giunte in cantina vengono dirasate e pigiate delicatamente, per poi essere convogliate mediante una pompa all'interno dei diversi tini di fermentazione. La fermentazione alcolica dura circa venti giorni, a temperatura controllata tra 26 e 28°C, in questa fase vengono eseguiti, rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione e la stabilizzazione del colore e dei profumi. Terminata la macerazione, con la svinatura viene selezionato il vino fiore, sul quale viene svolta la fermentazione malolattica, per circa un mese. Affinamento: 12 mesi in rovere francese, 12 mesi acciaio inox, 12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Il vino si presenta rosso rubino intenso e abbastanza consistente. Al naso, percepiamo inizialmente un sentore floreale con

sentori di frutti rossi, mandorla, cannella e cacao. In bocca, è morbido e fresco, il tannino tipico del vitigno elegante ed asciutto gli una discreta persistenza. Lo possiamo abbinare con arrostiti di carni rosse, timballi di pasta e salumi.

Un buon calice di vino, meglio se bevuto con gli amici di sempre, in un ambiente piacevole e rassicurante. Magari su un prato fiorito, o al fresco riparo della chioma di un albero secolare. Se avete visualizzato la scena, il vino giusto per l'occasione è proprio questo Lu veru piaciri, Etna DOC rosso targato Al-Cantàra. Nasce da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, i due "compari" protagonisti della rinascita della viticoltura etnea. Vitigni nobili che traggono la loro forza dal caldo sole di Sicilia e dai magici suoli scuri del vulcano. Il vigneto di provenienza è situato sul versante Nord del cratere, a un'altitudine di circa 620 metri sul livello del mare. Vendemmia manuale e vinificazione accorta a temperatura controllata. Poi, dopo la svinatura e la conversione malolattica, il vino viene lasciato affinare sulle proprie fecce nobili per circa tre mesi in botti di rovere. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, abbastanza consistente. Al naso, sentori floreali e di frutta rossa. Poi mandorla, cannella e perfino il cacao. In bocca è morbido e fresco. Il tannino, tipico del vitigno, è elegante e asciutto.

Al-Cantàra nasce dalla felice intuizione che un buon vino è "poesia" e per farlo ci vuole "arte" - come si legge sul sito dell'azienda. Non a caso tutti i vini prodotti hanno nomi di poesie di autori siciliani e le etichette riprendono le opere di due giovani pittori catanesi. Siamo nel cuore della Sicilia. In un angolo di paradiso che si trova esattamente a contrada Feudo S. Anastasia nel comune di Randazzo, a 620 metri sul livello del mare. La cima dell'Etna, poco distante, sorveglia dall'alto i vigneti e la cantina. Il nome Al-Cantàra deriva dal fiume che scorre ai piedi del vulcano. Pur giovane, l'azienda è stata ufficialmente inaugurata nel 2005, si è già affermata a livello nazionale e internazionale grazie all'alta qualità dei suoi vini, premiati dalla critica enogastronomica. Oggi l'azienda può contare un complessivo di 20 ettari di terreni, di cui circa 15 ettari vitati. E tra questi circa 4 sono storici, di oltre 60 anni, con mille ceppi prefillosera. La produzione complessiva, per la maggior parte sotto il cappello della DOC Etna, è di circa 100mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.