Wijnfiche

Al Cantara - Occhi di Ciumi | DOC Etna Bianco Carricante - Grecanico Italie (SICILIA) — 2024

Domaine

Al-Cantara

Le domaine viticole Al-Cantara a été fondé en 2005 et est né de l'idée de commercialiser des vins poétiques et artisanaux. Le succès des deux dernières décennies a finalement été récompensé en 2023 par le prix « Winery of the Year – Gran Vinitaly 2023 ». Une reconnaissance du travail minutieux réalisé dans le vignoble et dans la cave. Produire du vin est absolument un travail d'équipe, mais l'impact des connaissances et de l'expertise de Salvatore Rizzuto (œnologue) ne peut être sous-estimé. En plus de leur excellente qualité, les vins se distinguent immédiatement par leurs étiquettes sophistiquées et colorées. De jeunes artistes siciliens ont la possibilité de s'exprimer pleinement et de proposer des designs uniques. Un connaisseur de la poésie italienne remarquera que les vins portent le nom d'œuvres de poètes siciliens. Le nom Al-Cantara, quant à lui, provient d'une rivière sinueuse qui, le long de l'Etna, se fraie un chemin jusqu'à la mer.

Vinification

Tout le travail dans le vignoble est entièrement réalisé à la main. Les vignes sont enherbées et fertilisées en vert, sans engrais chimiques. Les 3,5 hectares de vignoble reposent sur un sol volcanique et datent de 1968, avec une replantation partielle en 2015. Les vendanges rigoureuses sont effectuées à la main en plusieurs passages dans le vignoble. La fermentation dure deux semaines à basse température. Le vin est ensuite élevé pendant six mois sur ses lies en cuves en acier, puis trois mois en bouteille.

Dégustation

Vin d'une limpidité cristalline avec un éclat doré. La complexité aromatique de ce vin attire immédiatement notre attention : des notes florales intenses, des fruits tropicaux, de la pomme, de la pêche, du citron et du pamplemousse. On retrouve également de subtiles notes minérales issues de l'Etna. En bouche, le vin se révèle vif et frais, avec des arômes floraux et fruités, ainsi qu'une touche saline en finale.

Mets adaptées

Fromage - doux | Poisson - grillé | Viande - blanche | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Grecanico, Carricante
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Aromatique frais

