Wijnfiche

Al Cantara - Lu Veru Piaciri | DOC Etna Rosso Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio
Italie (SICILIA) — 2023

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 hectares de vignoble reposent sur un sol volcanique, riche en minéraux, et datent de 2005. Les vendanges rigoureuses sont effectuées à la main en plusieurs passages dans le vignoble. La fermentation dure quatre semaines, suivie d'une fermentation malolactique spontanée. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en grands et petits fûts de chêne français, combinés à des cuves en acier, puis 12 mois en bouteille.

Dégustation

Le vin présente une couleur rubis translucide avec un bord rouge brique. Des fleurs séchées, du cassis, de l'amande, de la cannelle et du cacao stimulent le nez. En bouche, l'élégance et les tanins fermes se remarquent immédiatement. Une comparaison avec le Nebbiolo n'est pas loin de la réalité.

Mets adaptées

Courgette | Spirling de porc | Vlees - gerijpt rundsvlees | Lasagne

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

