Wijnfiche

Al Cantara - Luci Luci | DOC Etna Bianco | Carricante Italie (SICILIA) — 2021

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 2 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 deux semaines à basse température. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois sur ses lies en cuves en acier, puis 12 mois en bouteille.

Dégustation

Le vin présente une couleur jaune paille vive, avec une belle texture qui laisse déjà présager sa fraîcheur. Au nez, il se révèle avec un bouquet aromatique élégant, où se distinguent de délicates notes de fleurs blanches et de fruits frais, notamment la pomme jaune ainsi que des fruits tropicaux tels que l'ananas et la mangue. En bouche, les arômes sont renforcés par une acidité vive qui apporte équilibre et fraîcheur au vin. L'association d'arômes floraux, fruités et minéraux offre une expérience sensorielle complexe et séduisante. Un véritable vin de terroir !

Mets adaptées

Salade d'artichaut | Crevettes grillées | Assiette de légumes | Poisson - papillot

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Carricante (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex non boisé

