Wijnfiche

Al Cantara - Un Bellissimo Novembre | DOC Etna Rosso Nerello Mascalese Italie (SICILIA) — 2022

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

Le Nerello Mascalese est cultivé dans un vignoble de 1 hectare situé près de Randazzo, dans la province de Catane, à une altitude de 620 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le vignoble a été planté en 2005 sur un sol volcanique composé de pierres et de galets riches en minéraux. Après la récolte, les raisins subissent une macération pelliculaire de 28 jours à une température contrôlée de 28 à 30 °C. Après la fermentation alcoolique, une fermentation malolactique spontanée a lieu, apportant davantage de rondeur au vin. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en bois de châtaignier de l'Etna, puis affiné en cuves en acier inoxydable afin de préserver sa fraîcheur, et enfin encore en bouteille avant sa commercialisation. Le résultat est un vin de caractère, de finesse et à l'expression claire de son origine volcanique.

Dégustation

D'une robe rouge rubis brillante aux reflets violets, ce vin séduit par ses arômes de framboise, d'orange sanguine et de fruits noirs, relevés de notes minérales et épicées. Élégant et bien structuré en bouche, il allie fraîcheur et tanins soyeux, avec des nuances de noisette et de vanille issues de son élevage en fûts de châtaignier. La finale est longue, raffinée et délicatement minérale.

Mets adaptées

Agneau | Viande - grillée | Vlees - wit - zuiders getint

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nerello Mascalese (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

