



Wijnfiche

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

Domaine

Al-Cantara

Het Al-Cantara wijndomein werd in 2005 opgericht en ontsprong uit het idee om poëtische, artisanale wijnen op de markt te brengen. Het succes van de voorbije 2 decennia werd in 2023 uiteindelijk beloond met de prijs "Winery of the Year - Gran Vinitaly 2023". Een bekroning voor het zorgvuldige werk in de wijngaard en wijnkelder. Wijn produceren is absoluut een teamprestatie, maar de impact van Salvatore Rizzuto's (oenoloog) kennis en expertise is niet te onderschatten! Naast de uitstekende kwaliteit, vallen de wijnen onmiddellijk op door hun gesofisticeerde en kleurrijke etiketten. Jonge Siciliaanse kunstenaars krijgen de kans om zich volledig uit te leven en met een uniek design voor de dag te komen. Een kenner van Italiaanse dichtkunst zal opmerken dat wijnen vernoemd werden naar werken van Siciliaanse dichters. De naam Al-Cantara is dan weer afkomstig van een meanderende rivier die langs de Etna haar weg naar de zee vindt.

Vinification

Le Nerello Mascalese est cultivé sur 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, planté en 2005, pousse sur un sol volcanique, pierreux et graveleux, riche en minéraux. Après la vendange, les raisins subissent une macération pelliculaire de 28 jours à une température contrôlée comprise entre 28 et 30 °C. À l'issue de la fermentation alcoolique, une fermentation malolactique spontanée s'opère, apportant au vin une rondeur supplémentaire. Le vin est ensuite élevé 12 mois en fûts de châtaignier de l'Etna, puis affiné en cuves en acier inoxydable afin de préserver sa fraîcheur, avant de bénéficier d'un élevage en bouteille avant sa mise sur le marché. Le résultat est un vin de caractère et de finesse, exprimant avec clarté son origine volcanique.

Dégustation

Robe d'un rouge rubis lumineux aux reflets violacés, soulignant la fraîcheur du vin. Le nez dévoile un bouquet complexe et aromatique, marqué par d'intenses arômes de framboises juteuses et d'orange sanguine. En bouche, le vin se montre élégant et bien structuré, avec une fraîcheur vive parfaitement équilibrée par des tanins souples et soyeux. Les arômes de fruits rouges s'harmonisent avec des notes de noisette et de vanille, issues de l'élevage en fûts de châtaignier. La finale est longue et persistante, caractérisée par une subtile minéralité.

Mets adaptées

Viande - grillée | Vlees - gerijpt rundsvlees | Viande de veau

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

