LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Bianco Santo Spirito
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	100% carricante
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	En 2002, Marco de Grazia réalise son rêve sur les flancs septentrionaux de l'Etna, entre les villages de Solicchiata et de Randazzo, à une altitude de 600 à 1000 m en y faisant l'acquisition d'un domaine. Environ 15 des 23 ha de vignobles qui y sont rattachés sont plantés de cépages autochtones d'un âge très variable. Les plus jeunes ont environ 45 ans, alors que les plus anciens prenaient racine dans les terres volcaniques à partir de 1870 et ont résisté aux attaques du redoutable parasite de la vigne, de là le nom de la meilleure cuvée : Pre-phylloxera. En tout, il produit 9 vins différents, tous sous l'appellation DOC Etna: deux blancs, un rosé et six rouges. L'Etna bianco, un field blend (assemblage de vins issus d'un même vignoble), est à base d'anciens plants de carricante, catarratto, grecanico et inzolia et n'est pas élevé sur bois. Depuis 2007, il produit également un excellent vin blanc vieilli sur bois, le Vigne Niche, que l'on pourrait traduire par 'petite parcelle' avec uniquement de vieilles vignes de carricante. Les six rouges sont essentiellement vinifiés avec du nerello mascalese, complété par du nerello cappuccio, et allient texture élégante et caractère complexe. Des vins tellement parfumés qu'ils n'ont, selon moi, rien à envier aux bourgognes rouges les plus fruités ! Le Vigne Niche (littéralement 'les petites vignes') a une couleur jaune paille. Le bouquet est sur des notes florales (tilleuls en fleur) et de vanille. Bouche intense et originale, persistente et équilibrée. Finale agréable.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages doux
Origine	Randazzo, vignoble Santo Spirito situé sur les pentes nord de l'Etna. Terrain volcanique à 700-1000m d'altitude
Rendement	50-60 q/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	septembre
Vinification	Vinification en blanc en inox avec une macération à froid. Maturation de 10 mois pour partie en 'botte' de 10 Hl et pour partie en inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	10 mois en 'botte' de 10 Hl
Analytique	Alc. 12,5 % vol
Production	4.000 bouteilles