LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Bianco Superiore
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Etna
Cépages	25% catarratto, 15% grecanico, 10% inzolia, 50% carricante
Alcohol percentage	12,00% 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 ! L'Etna Bianco Superiore a une couleur jaune paille légère et un nez complexe de notes florales (tilleul) et minérales. La bouche est intense mais fraîche, ample, sur des agrumes. Très belle persistence.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Milo, 1,5 ha. Sol volcanique, très sableux, peu profond, très pauvre. Pente sud-est de l'Etna, à 850 mètres d'altitude. Age moyen des vignes : entre 50 et 80 ans. Gobelet.
Rendement	40 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	début octobre
Vinification	Vinification en blanc en inox avec une macération à froid. Maturation de 10 mois en tonneaux de chêne français suivie de 8 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en tonneaux de chêne français
Analytique	Alc: 12,00% vol
Production	3.000 bouteilles