LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Bianco una Tantum
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
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	12,50% 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 Una Tantum a une couleur jaune paille et un nez aux arômes de fleurs sauvages et de citron. La bouche est marquée par son côté salin accompagné par des notes d'herbes arômatiques. La finale est également saline et minérale, mais aussi très longue. Grand vin !
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 situé sur les pentes nord de l'Etna. Terrain volcanique à 700-1000m d'altitude
Rendement	50-60 q/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Octobre
Vinification	Pressurage doux, fermentation à basse température en fûts de chêne français de 5 et 10 hl. Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne français pendant 10 mois, puis en bouteilles pendant 12 mois.
Elevage	10 mois en 'botte' de 5 à 10 Hl
Analytique	Alc. 12,5 % - Extract: 21,25?g/l - Acid: 5,85?g/l - Sucre Rés. : 0,85?g/l - Sulfite: 98?mg/l - ph-Value: 3,35
Production	1.000 bouteilles