LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Bianco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
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	13,50% 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 a une couleur jaune paille. Le nez va sur des arômes de fleurs blanches. La bouche est fraîche, sèche, nette et savoureuse, avec une belle minéralité et un magnifique équilibre. Un vin de connaisseur !
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	Commune de Randazzo. Vignes de 60 ans d'âge. Versant nord de l'Etna (sol volcanique) à 700m d'altitude.
Rendement	60-70 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vinification	Fermentation et maturation en cuves inox pendant 5-6 mois. 2 mois de bouteille avant la mise sur le marché.
Elevage	-
Analytique	Alc: 13,50% vol
Production	15.000 bouteilles
Recensentscores	Ian D'Agata: 90