LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Susucaru Etna Rosso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOP Etna
Cépages	3% alicante, 5% nerello cappuccio, 85% nerello mascalese, 4% minnella, 3% uva francesca
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La cave de Frank Cornelissen se situe à Solicchiata, sur le versant nord de l'Etna, et s'étend sur quelques 15 ha, dont 12 ha sont plantés de vignes. Frank cultive ses propres vignes entre 600 et 980m d'altitude, avec des rendements très faibles (entre 300 et 600 gr par plante), exclusivement des pieds francs (non greffés) et préfère aux traitements chimiques la préparation classique de soufre en dose minimale. D'origine belge, Frank a toujours été passioné d'oenologie et décida il y a une vingtaine d'années de quitté sa patrie pour s'établir en Sicile, sur les traces des origines de la vigne. Il y trouva son bonheur puisqu'il finit par s'établir à Solichiata et sortit son 1er millésime en 2001. Aujourd'hui, Frank poursuit une agriculture sensible aux cycles de la nature, afin de s'y adapter et cela sans la plier à la volonté de l'homme. De plus, il cultive non seulement des vignes typiques de l'Etna, telles que le nerello mascalese et cappuccio, mais aussi des cépages presque disparus tels que le Grecanico, le francisi et la minnella bianca et nera. Ses vins sont des expressions authentiques du territoire de l'Etna, profonds, francs, immédiats, généreux et capables d'exprimer des expressions excellentes et suggestives, ainsi que de répondre aux normes de qualité les plus élevées. Grâce à la présence de vignes, d'arbres fruitiers, d'oliviers et de légumes, auxquels s'ajoute le précieux apport des abeilles, Frank a développé un écosystème complexe et presque autosuffisant. Au fil des ans et avec une plus grande conscience de cet environnement, la production de Frank a augmenté de façon exponentielle et, dans le verre, la pureté de ses vins, leur puissance, leur âme changeante et unique, sont de plus en plus évidentes. Le versant nord de l'Etna est devenu en quelques années 'the place to be' dans le paysage vinicole italien, et ce grâce au travail de quelques producteurs que l'on disait illuminés à l'époque. Frank Cornelissen est de ceux-là. Le Susucaru Rosso a une couleur rouge rubi lumineuse et des arômes de fruits rouges aux notes minérales. La bouche prolonge le nez, se révélant sapide, parfumée et de belle persistance.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés sur le flanc nord de l'Etna (Picciolo, Malpasso, Campo Re, Crasà, Piano Daini, Feudo di Mezzo). Vignes de + de 50 ans d'âge.
Viticulture	Biologique
Vendange	octobre
Vinification	Eraflage et léger foulage des raisins, macération pelliculaire pendant environ 60 jours en réservoirs d'époxy neutres de 2500 litres à 7000 litres.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 14% vol
Production	32.000 bouteilles

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30