LICATA
WIJNFICHE

Naam	Munjebel Bianco
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Frank Cornelissen
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	50% grecanico, 50% carricante
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	De 'cantina' van Frank Cornelissen is gelegen in Solicchiata, op de noordflank van de Etna, en strekt zich uit over 15 ha waarvan 12 ha wijngaarden. Zijn wijngaarden situeren zich tussen 600 en 980m hoogte, met een zeer laag rendement (tussen 300 en 600 gr per plant). Hij zweert erbij geen chemische middelen te gebruiken in de wijngaard, werkt alleen met de eigen gisten van de druif, gebruikt geen toegevoegde sulfiet en doet geen filtering van de wijn. Afkomstig uit Hasselt en met een achtergrond in de Belgische wijnhandel is Frank altijd gepassioneerd geweest door wijnbouw en besloot een 20-tal jaren geleden zijn vaderland achter te laten en zich te vestigen in Sicilië, Het is in Solichiata, op de noordflank van de Etna, dat hij zijn geluk gevonden heeft en waar hij in 2001 zijn eerste wijn maakt. Vandaag leeft Frank op het ritme van de natuur, zonder zich aan te passen aan de grillen van de mens. Nerello mascalese en cappuccio blijven de vaandeldragers, maar hij cultiveert eveneens zo goed als vergeten druivenrassen als grecanico, francisi en minnella bianca en nera. Zijn wijnen zijn een authentieke expressie van de terroir op de Etna: diepgaand, direct, eerlijk, genereus en onconventioneel: wild en puur natuur. Slechts druiven, dus geen fabrieksgisten, zwavel, filtering, hout of andere toevoegingen, maar wel beantwoordend aan de hoogste kwaliteitsnormen. Cornelissen heeft op de flanken van 'zijn' vulkaan trouwens niet alleen wijngaarden, maar ook olijf- en fruitgaarden. 'Als je kiest voor monocultuur – bijvoorbeeld uitsluitend wijngaarden – verarm je de omgeving', vindt hij. In de loop der jaren en mede door een groter bewustzijn van zijn omgeving, is de productie van Frank exponentieel gestegen. Net als de puurheid van zijn wijnen in het glas, hun kracht en hun steeds veranderende en unieke ziel. De noordflank van de Etna is op enkele jaren tijd 'the place to be' geworden in het Italiaanse wijnlandschap. En dit dankzij het noeste werk van enkele volhardende producenten die destijds als verlichte geesten werden beschouwd. Frank Cornellissen is absoluut één van hen. De Munjebel Bianco heeft een intens citroengele kleur. In de complexe aroma's vinden we ananas, mango en perzik en een lichte toets van blond bier. Daarnaast kan je ook sinaasappelzestes, honing en zoete specerijen terug vinden. De smaak is krachtig met een volle rijke body. De wijn bevat een vrij hoge aciditeit en een lichte taninestructuur die bijdragen aan een zeer mooi evenwicht van de wijn. Dit geeft een sappige en zelfs ziltige afdronk die bijzonder lang aanhoudt.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis
Oorsprong	Noordflank van de Etna, Wijngaarden Calderara, Borriglione, Crasà en Picciolo. Stokken van meer dan 40 jaar oud.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Maceratie en fermentatie op de schil met natuurlijke gisten gedurende 4 dagen. Rijping in glasvezelvaten van 2500 tot 5000 l. Geen klaring en slechts een zeer lichte filtering alvorens de botteling.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Glasvezelvaten.
Analytisch	13 %
Productie	5.500 flessen