



ACQUISTATO IL .....

"Occhi di Ciumi" Etna Bianco DOC 2023

2023

## Un bianco dai profumi e aromi vulcanici



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** La terra è prevalentemente vulcanica, ricca di minerali e di scheletro, ciottoloso da pietra pomice, sciolto, ricco in micro e macro elementi

**Esposizione** Nord

**Allevamento** Il sistema di allevamento è quello a contro spalliera e la tecnica di potatura a cordone speronato.

**Densità imp.** 4600

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Carricante 89%, Grecanico 11%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Le uve sono raccolte a mano, in piccole cassette, da una squadra di esperte donne del territorio. Giunte in cantina vengono dirasate, pigiate delicatamente e poste dentro una pressa soffice chiusa e inertizzata con gas neutro come l'azoto per estrarre e separare il mosto fiore. Il liquido ottenuto è fatto decantare per 24 ore a basse temperature, dopo viene spillato e fatto fermentare a temperature di 12-16°C. Finita la fermentazione il vino viene lasciato sulle fecce fini per 4 - 8 mesi, in serbatoi di acciaio. In bottiglia i vini giovani affinano per circa 1 mese. 4-6 mesi sui lieviti

**Sensazioni** Il vino si presenta cristallino giallo paglierino e al naso colpisce la complessità aromatica che lo contraddistingue inizialmente, con sentori floreali intensi e di frutta tropicale. In bocca si presenta fresco, ampio, dotato di una buona

sapidità. Temperatura di servizio: 8-10°C.

Occhi di ciumi è un Etna DOC proposto da Al-Cantàra. Nasce da un felice taglio di uve Carricante e Grecanico, provenienti da vigneti etnei, con piante che affondano le proprie radici su suoli vulcanici e profondi. Terreni capaci di donare ai vini personalità e stile inconfondibile. La raccolta, rigorosamente manuale, avviene in epoche diverse e l'uva viene raccolta in cassette con estrema delicatezza. La vinificazione è accurata, con controllo delle temperature e malolattica interamente svolta. Poi, prima dell'arrivo dell'inverno, viene fatto il taglio finale che viene lasciato affinare per circa sei mesi sulle proprie fecce nobili. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino e cristallino. Al naso colpisce la sua complessità aromatica, con sentori floreali intensi e di frutta tropicale. In bocca, poi, si rivela un vino fresco, ampio e dotato di una buona sapidità.

Al-Cantàra nasce dalla felice intuizione che un buon vino è "poesia" e per farlo ci vuole "arte" - come si legge sul sito dell'azienda. Non a caso tutti i vini prodotti hanno nomi di poesie di autori siciliani e le etichette riprendono le opere di due giovani pittori catanesi. Siamo nel cuore della Sicilia. In un angolo di paradiso che si trova esattamente a contrada Feudo S. Anastasia nel comune di Randazzo, a 620 metri sul livello del mare. La cima dell'Etna, poco distante, sorveglia dall'alto i vigneti e la cantina. Il nome Al-Cantàra deriva dal fiume che scorre ai piedi del vulcano. Pur giovane, l'azienda è stata ufficialmente inaugurata nel 2005, si è già affermata a livello nazionale e internazionale grazie all'alta qualità dei suoi vini, premiati dalla critica enogastronomica. Oggi l'azienda può contare un complessivo di 20 ettari di terreni, di cui circa 15 ettari vitati. E tra questi circa 4 sono storici, di oltre 60 anni, con mille ceppi prefillossera. La produzione complessiva, per la maggior parte sotto il cappello della DOC Etna, è di circa 100mila bottiglie l'anno. Ancora una volta tradizione e innovazione vanno a braccetto sotto il cielo blu della Sicilia.