

Susucaru bianco 2024 - F. Cornelissen



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Annata: 2024
Fermentazione: Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Ci troviamo a Solicchiata, sulle pendici del versante Nord dell'Etna, zona estremamente vocata per la produzione dei vini rossi e dove le Contrade trovano maggior personalità ed espressività, anche e soprattutto grazie alla massiccia presenza di vigne a piede franco con oltre 50 anni di età.

Qui gli appezzamenti, per la maggior parte nel tipico sesto ad alberello e divise per Contrade o "Cru", godono ovviamente di un sottosuolo di matrice vulcanica in grado di conferire straordinaria mineralità, complessità e profondità ai vini prodotti.

Frank Cornelissen, tra i primi a credere nell'immenso potenziale dell'Etna, si trasferisce sui suoi crinari nel lontano 2001, quando era ancora una zona pressoché sconosciuta dal punto di vista vitivinicolo, cominciando a lavorare con un approccio volto a valorizzare l'unicità espressiva delle singole Contrade.

In vigna il lavoro è da sempre il frutto dell'osservazione del contesto naturale e dalla messa in atto di pratiche biologiche e talvolta biodinamiche in grado di tutelare territorio, uva e di conseguenza i vini evitando, dove possibile, di arare la terra, concimandola e intervenendo con qualsiasi altro tipo di trattamento chimico tradizionale.

In cantina la gestione si pone come obiettivo quello di far trasparire tutte le caratteristiche, le personalità e le differenze che caratterizzano le diverse Contrade: minimo utilizzo di solforosa, filtrazione a maglie larghe e utilizzo della vetroresina come contenitore per l'affinamento.

METERI
SELEZIONE VINI