



Tenuta delle Terre Nere Santo Spirito Bianco 2024

Etna Bianco, Sicile, Italie



PRÉSENTATION

Le Santo Spirito Bianco est élaboré exclusivement à partir de Carricante, contrairement à l'Etna Bianco DOC du domaine qui résulte d'un assemblage de cinq cépages blancs. Ce vin est né de la volonté de Marco de Grazia de produire un grand Carricante de garde, inspiré par la dégustation de vieux millésimes ayant démontré le remarquable potentiel de vieillissement de ce cépage.

SITUATION

À partir du millésime 2014, la qualité exceptionnelle des raisins issus des vignobles de Carricante plantés sur le versant nord de l'Etna a permis la création de deux crus blancs distincts : Calderara Sottana et Santo Spirito. Cette démarche est le fruit d'un travail approfondi de sélection parcellaire, de vinification séparée et d'étude des terroirs les plus adaptés à l'expression du cépage.

TERROIR

Issu de vignes âgées de 10 à 40 ans, le Santo Spirito provient de la Contrada éponyme située sur la commune de Castiglione di Sicilia. Les raisins sont cultivés sur des sols volcaniques profonds, majoritairement composés de cendres volcaniques, à une altitude comprise entre 700 et 800 mètres.

VINIFICATION

La fermentation et l'élevage sont réalisés en foudres de 10 hectolitres afin de préserver la pureté et la complexité aromatique du vin. Réputé pour sa structure et son potentiel de garde, le Santo Spirito développe avec le temps une grande finesse et une remarquable noblesse.

ÉLEVAGE

Elevage pendant 9 mois en cuves inox.

CÉPAGE

Carricante 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 4500

Superficie du vignoble: 5 ha

DÉGUSTATION

Comparé au Calderara Sottana, il se distingue par un profil plus expressif et généreux. Son nez ouvert et séduisant reflète l'influence des importantes couches de cendres volcaniques présentes sur le terroir. Son caractère est marqué par une fraîcheur vive, des notes florales élégantes et une expression aromatique raffinée qui souligne toute la délicatesse du Carricante.

