

Barone di Villagrande

Issu du village historique de Milo, seul terroir autorisé à produire l'appellation Etna Bianco Superiore, ce vin exprime toute la singularité de ce cru volcanique .

Etna Bianco Superiore 2024

, Italie



Alcool :13,00 %

Composition: 90% Carricante

Région et Vignobles

Ce vin provient de **Milo**, sur les pentes orientales du **Mont Etna**, en Sicile. Ce village, adossé à la mer Ionienne, bénéficie d'un microclimat frais et humide, unique dans la région. Il s'agit du seul secteur habilité à produire des **Etna Bianco Superiore**, une distinction rare soulignant son terroir d'exception.

Les vignes sont situées à **700 mètres d'altitude**, sur des sols volcaniques riches en **pierres basaltiques**, bien drainés et minéralisés. Le domaine couvre **18 hectares** cultivés en agriculture biologique, avec des vignes pouvant atteindre **75 ans d'âge**. L'influence maritime et la forte amplitude thermique permettent une maturation lente, conservant la fraîcheur et la complexité aromatique des raisins.

Vinification

L'**Etna Bianco Superiore** est issu de **90 % de Carricante** complétés par 10 % d'autres cépages autochtones, probablement Minnella ou Catarratto. La vinification repose sur des méthodes douces et respectueuses du terroir.

La fermentation se déroule pendant **10 jours en cuves inox thermorégulées**, sans macération pelliculaire, afin de préserver la précision du fruit et l'énergie minérale. Aucun collage ni filtration n'est pratiqué. Le vin est ensuite **élevé 10 mois en bouteille** avant sa commercialisation, pour gagner en complexité et en harmonie.

La fermentation utilise **des levures indigènes**, et la stabilisation se fait naturellement à froid. Le vin est certifié **bio**, sans adjuvants, traduisant la philosophie durable de Barone di Villagrande.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres, traduisant fraîcheur et jeunesse.
- **Nez** : Arômes éclatants de zeste de citron, pomme verte, pêche blanche, accompagnés de notes iodées, pierreuses et légèrement herbacées.
- **Bouche** : Attaque vive et cristalline, marquée par une acidité tranchante. La finale est longue, saline, avec des touches d'agrumes amers, d'amande blanche et de pierre volcanique.

BARONE DI VILLAGRANDE
VIGNETI DAL 1727

Etna Bianco Superiore 2024

Le saviez-vous ?

Milo possède un climat plus humide et plus frais que les autres versants de l'Etna, ce qui en fait un terroir idéal pour le Carricante. Le domaine **Barone di Villagrande** appartient à la famille Nicolosi depuis le **XVIII siècle**. Ils furent missionnés par l'Église pour transformer une région alors décrite comme « horrible et inculte » en un **« jardin délicieux »**.

Accords Mets & Vins

- **Espadon grillé au citron et câpres** : l'acidité du vin exalte la chair du poisson, son caractère salin fait écho à la mer.
- **Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et aux herbes** : la finesse du plat s'accorde parfaitement à la tension minérale du vin.
- **Linguine alle vongole** : les saveurs marines et la texture fondante des palourdes s'harmonisent avec la fraîcheur du Carricante.
- **Sushis ou sashimis** : un mariage subtil avec l'umami du poisson cru et la droiture du vin.

Robert Parker (RP) : 88 Points (2017)

The 2017 Etna Bianco Superiore is a sharp and precise white wine with direct aromas of lime, white peach and crushed flint. Of the white wines I tasted from Etna in this vintage, this is among the most "volcanic" in character. This wine is a blend of 90% Carricante with smaller parts Catarratto, Minnella and Visparola from the Milo side of Etna. Some 30,000 bottles were produced.