



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 2023

, Italie

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 **élévé 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.



Alcool :13,00 %

Composition: 90% Carricante



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Etna Bianco Superiore 2023

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^e 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.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM