



Pietradolce

Né à Solicchiata, sur le versant nord de l'Etna, ce 100 % Carricante exprime l'altitude (environ 800 m) par une tension élégante, des notes d'agrumes et une fine minéralité basaltique.



Etna Bianco 2024

Sicile, Italie

Région et Vignobles

Le **Mont Etna**, en Sicile, offre l'un des paysages viticoles les plus spectaculaires du monde : des terrasses de sable volcanique noir s'élèvent jusqu'à 1 000 m d'altitude. Sur le **versant nord**, plus frais, autour de Solicchiata, les grandes amplitudes thermiques permettent de préserver l'acidité et la tension aromatique. Les vignes, souvent âgées et conduites en **alberello** (gobelet), s'enracinent profondément dans les sols pierreux issus de coulées de lave anciennes, conférant aux vins une **minéralité** et une précision uniques.

Le **Carricante**, cépage autochtone de l'Etna, est tardif et s'épanouit à haute altitude. Il produit des vins à l'acidité marquée, aux notes d'agrumes, de fenouil et d'amande douce, souvent comparés aux plus fins blancs de Chablis pour leur tension et leur salinité. Les meilleures cuvées, comme celle de Pietradolce, sont vinifiées exclusivement à partir de **100 % Carricante**, afin d'exprimer toute la pureté du terroir volcanique.

Vinification

Les raisins proviennent de vignes en gobelet situées entre **700 et 800 m d'altitude**, sur les sols sableux et volcaniques du nord de l'Etna. La vendange est manuelle, réalisée fin septembre-début octobre afin de conserver la fraîcheur et la vivacité caractéristiques du cépage. Après un pressurage délicat, le moût est fermenté en **cuves inox** pour préserver le fruit et la minéralité.

Le vin est ensuite élevé **4 à 6 mois sur lies fines**, toujours en cuve inox, afin de gagner en texture et en complexité aromatique sans perdre sa pureté. Cette approche volontairement non boisée révèle le profil sec, cristallin et salin du Carricante, soutenu par une **acidité tranchante** et une élégante longueur minérale. Le degré alcoolique modéré (**12,5 % vol.**) souligne l'équilibre et la buvabilité du millésime 2022.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Carricante



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Etna Bianco 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante.
- **Nez** : Zeste de citron, poire croquante, fleurs blanches et camomille, relevés de fenouil, gingembre et embruns marins.
- **Bouche** : Attaque vive et linéaire ; l'acidité porte des saveurs d'agrumes et de fruits à noyau vers une finale **saline** et légèrement amandée ; texture crayeuse, longueur persistante et précise.

Le Saviez-vous ?

Le **Carricante** est historiquement cultivé sur le versant est de l'Etna, notamment à **Milo**, seule zone autorisée pour l'appellation Etna Bianco Superiore. Chez Pietradolce, les parcelles plus hautes de Solicchiata produisent des vins tout aussi racés : des blancs au profil minéral et salé, rappelant les grands crus volcaniques, mais avec une **signature basaltique** bien sicilienne.

Accords Mets et Vins

- **Crudo de poissons (thon, gambas, daurade)** : la vivacité et la salinité du vin exaltent la douceur iodée du poisson cru.
- **Bar grillé au citron et aux herbes** : l'acidité tranchante équilibre la richesse du poisson et s'accorde avec les arômes herbacés.
- **Pâtes aux palourdes (pasta alle vongole)** : la finale saline et citronnée s'harmonise avec le goût marin du plat.
- **Fromage de chèvre frais** : l'acidité du vin tranche dans la texture crémeuse et révèle des notes florales et herbacées.

James Suckling (JS) : 94 Points (2024)



Very typical for the region's whites with pears, green apples, sea salt, brine and seaweed. Some flowers, such as honeysuckle. It's medium-bodied with a creamy texture and fresh finish. Bitter lemon at the end.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 91 Points (2024)



Sweet white flowers, chamomile and spice give way to crushed apples as the 2024 Etna Bianco Pietradolce wafts up from the glass. Pleasantly ripe in style, it splashes across the palate with crisp orchard fruits and minty herbal tones. This finishes with a sense of refinement as a tactile mineral tinge lingers.

Jeb Dunnuck (JD) : 90 Points (2024)



Coming from the northern slopes of Etna outside the vineyard, the 2024 Etna Bianco is raised without oak and is a pure expression. Pouring a medium yellow color, it reveals citrus oils and fresh sage, rosemary, and notes of white pineapple. Medium-bodied, it's pure and inviting, with a delicate salinity and a soft, stony texture.

