



Pietradolce

Issu de vignes franches de pied âgées de plus d'un siècle, ce Carricante d'altitude livre des notes de citron, pêche blanche et fenouil sur une trame droite et iodée, d'une élégance remarquable.



PIETRADOLCE



Archineri Etna Bianco 2022

Sicile, Italie

Région et Vignobles

Situé sur la **pente orientale de l'Etna**, le village de **Milo** domine la mer Ionienne à près de **850 mètres d'altitude**. C'est ici que le cépage **Carricante** trouve son expression la plus aboutie, profitant des brises marines et des fortes amplitudes thermiques pour conserver une acidité naturelle exceptionnelle. Les sols, sablonneux et riches en cendres volcaniques, assurent un drainage parfait et confèrent aux vins cette **minéralité saline** si caractéristique des grands blancs de l'Etna.

Le vignoble **Archineri**, situé dans la **Contrada Caselle**, se compose de **vignes préphyllloxériques** de plus de 100 ans, plantées en gobelet traditionnel (alberello). Ces vignes profondes et résilientes produisent des rendements très faibles, donnant des raisins d'une concentration et d'une pureté remarquables. Les micro-laves anciennes, la lumière éclatante et les nuits fraîches s'unissent pour créer un terroir d'exception, donnant des vins à la fois tendus, parfumés et d'une grande longévité.

Vinification

Le Pietradolce Archineri Etna Bianco est élaboré exclusivement à partir de **100 % Carricante** issu de la parcelle Contrada Caselle à Milo. La vendange, entièrement **manuelle**, est effectuée vers la fin du mois d'octobre afin de cueillir les raisins à parfaite maturité tout en préservant la fraîcheur aromatique. Les baies sont pressées délicatement, puis le moût est clarifié à froid avant la fermentation.

La fermentation et l'élevage se déroulent intégralement en **cuves inox**, sans aucun contact avec le bois, afin de conserver la pureté du fruit et l'expression cristalline du terroir. Le vin repose ensuite sur ses **lies fines** pour gagner en texture et en complexité, avant une **élevage en bouteille d'un an**. Cette méthode confère à l'Archineri 2022 sa tension minérale, son profil sec et droit, ainsi qu'une finale à la fois saline et persistante. Le degré d'alcool modéré (**environ 13 % vol.**) souligne l'harmonie entre richesse aromatique et fraîcheur structurale.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Carricante



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Archineri Etna Bianco 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille clair aux reflets argentés, limpide et brillant.
- **Nez** : Zeste de citron, pêche blanche et poire, mêlés à des arômes de fleurs d'amandier, camomille et fenouil, sur un fond de pierre humide et d'embruns.
- **Bouche** : Attaque tendue et pure ; l'acidité vive porte des saveurs d'agrumes et d'herbes fines. Texture soyeuse, touche crayeuse et **finale saline** d'une grande précision et longueur.

Le Saviez-vous ?

Le village de **Milo** est le seul du volcan autorisé à produire l'appellation Etna Bianco Superiore. Bien que l'Archineri soit étiqueté simplement Etna Bianco DOC, son origine à Milo et ses **vignes franches de pied** le placent parmi les plus grandes expressions du **Carricante**, alliant puissance contenue, verticalité et long potentiel de garde.

Accords Mets et Vins

- **Huîtres et coquillages crus** : l'acidité citronnée et la minéralité saline prolongent la sensation iodée et de fraîcheur.
- **Poisson blanc grillé au citron et au fenouil** : équilibre parfait entre la tension du vin et la texture délicate du poisson.
- **Spaghetti alle vongole** : l'accord idéal avec la salinité du vin et la douceur des palourdes.
- **Fromage de chèvre frais au miel et herbes** : l'acidité tranche le gras tandis que les notes florales créent une belle harmonie.

Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2022)



Pietradolce 2022 Archineri warm rock, before deeper, juicier flavors of white peach and yellow apple emerge. Those notes all continue onto the palate, fortified by a blast of ferocious acid and a powerful current of salt.

Jeb Dunnuck (JD) : 93 Points (2022)



The 2022 Etna Bianco Archineri pours a bright straw silver color and reveals a bit more tropical notes as well as white pepper, fresh pineapples, and white grapefruit. Medium to full-bodied, it's starting to flesh out and has a more rounded character, with hints of candle wax and raw Marcona almonds.

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2022)



The 2022 Etna Bianco Archineri wafts up with a spicy blend of dusty dried flowers, shaved ginger and zest of lime. It's round and supple, with a pretty inner sweetness and ripe orchard fruits offset by a core of tactile minerals. Brisk acidity adds a mouthwatering quality through the close as this finishes.

