



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

PIETRO CACIORGNA, Italie Etna blanc GUARDOILVENTO BIANCO 2024

75 cl Blanc Sicile Etna DOC Etna Bianco



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Près de Santo Spirito, à plus de 700 m d'altitude sur les sols noirs de lave et de cendres volcaniques du versant nord de l'Etna, l'œnologue Paolo Caciorgna à la renommée internationale produits de vins de nerello mascalese issus de sélection massale et pré-phylloxériques pour certaines parcelles. Ses vins sont expressifs, vifs, élégants, soyeux et riches en complexité minérale volcanique.

Avant d'être œnologue, Pietro CACIORGNA reste un homme de passion. Son histoire d'amour avec la Sicile l'a conduit à acquérir deux domaines à partir desquels il produit des flacons qui expriment non seulement son savoir-faire, mais aussi son respect pour un terroir "magique" ... De sa palette d'artiste sortent des teintes rubis, discrètes à l'œil, qui explosent en parfums et expriment une rare générosité. Les sols, riches en minéralité, favorisent la finesse aromatique de ces vins aux tanins soyeux, tandis que le vieillissement en petits fûts de chêne leur confère une belle complexité.

Les vins sont remplis d'énergie et l'aromatique est longue et complexe, ils sont purs et équilibrés, et d'une très grande finesse. Les vins montent en puissance et en volume en fonction des cuvées, avec un mélange de fruits et de minéraux provenant de ce terroir si particulier. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pietro Caciorgna (Sicile, Italie)

Au Nord Est de la Sicile, sur les sols volcaniques de l'Etna, le climat se révèle propice à la culture de la vigne. Les sols sont riches, les températures se rafraîchissent durant la nuit (été comme hiver) et l'ensoleillement est optimal.

Situés à 700 mètres au dessus du niveau de la mer, à proximité de Santo Spirito, les deux domaines de Pietro Caciorgna, aménagés en terrasses, ont été acquis en 2006 sur les conseils d'un ami, lui-même viticulteur. La gestion du vignoble a été confiée au Maître Antonio Bordonaro, aidé de ses étudiants, tous

des locaux experts de la vigne et du climat de cette région qu'ils connaissent par cœur. L'œnologue exploite aussi un autre petit vignoble et vinifie, dans sa cave de Rovitello, certains raisins fournis par ses voisins directs, dont les vignes possèdent des caractéristiques similaires aux siennes.

Ici, le respect de l'environnement reste un impératif, avec une fertilisation exclusivement biologique et des vendanges manuelles. Autant dire que cet amoureux passionné de la Sicile a décidé d'exprimer au travers de ses créations la quintessence de cette région magique pour le vin !

De sa palette d'artiste sortent des teintes rubis, discrètes à l'œil, qui explosent en parfums et expriment une rare générosité. Les sols, riches en minéralité, favorisent la finesse aromatique de ces vins aux tanins soyeux, tandis que le vieillissement en petits fûts de chêne leur confère une belle complexité.

Le vin

A mineral, subtly smoky white with aromas of flint, ash, dried lemon, grilled pineapple, herbs and desiccated coconut. Richly flavorful, yet tightly wound, crisp and vibrant, with a creamy texture. Very long and intense. Lots going on. Drink or hold. (James Suckling, millésime 2021, noté 95/100)

Un blanc minéral, subtilement fumé, avec des arômes de silex, de cendre, de citron séché, d'ananas grillé, d'herbes et de noix de coco desséchée. Richement savoureux, mais bien ficelé, il est croquant et vibrant, avec une texture crémeuse. Très long et intense. Beaucoup de choses à faire. A boire ou à garder. (James Suckling, millésime 2021, noté 95/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 95/100 note James Suckling
- **Pays :** Italie
- **Appellation principale :** DOC Etna Rosso
- **Terroir :** Sol noir de cendres volcaniques profondes et poreuses avec des traces de sable, très riche en minéraux
- **Vignoble :** Comune di Castiglione di Sicilia e Randazzo (CT), altitude 750 m, 8000 pieds hectare, exposition Nord - Nord-Est. Ce vin voit tous ses fruits provenant de la Contrada Santo Spirito
- **Viticulture :** Biologique (non certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle avec tri sévère, mi octobre, fermentation alcoolique et malolactique en cuves en acier inoxydable.
- **Elevage :** Élevage 12 mois en barriques françaises
- **Millésime :** 2024
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse