LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Magma |
| **Millésime** | 2020 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2030 |
| **Producteur** | Frank Cornelissen |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, très minéral, riche en tanins, acidité marquée |
| **Appellation** | IGT Terre Siciliane |
| **Cépages** | 100% nerello mascalese |
| **Description** | La cave de Frank Cornelissen se situe à Solicchiata, sur le versant nord de l'Etna, et s'étend sur quelques 15 ha, dont 12 ha sont plantés de vignes. Frank cultive ses propres vignes entre 600 et 980m d'altitude, avec des rendements très faibles (entre 300 et 600 gr par plante), exclusivement des pieds francs (non greffés) et préfère aux traitements chimiques la préparation classique de soufre en dose minimale.<br><br>D'origine belge, Frank a toujours été passioné d'oenologie et décida il y a une vingtaine d'années de quitté sa patrie pour s'établir en Sicile, sur les traces des origines de la vigne. Il y trouva son bonheur puisqu'il finit par s'établir à Solichiata et sortit son 1er millésime en 2001. Aujourd'hui, Frank poursuit une agriculture sensible aux cycles de la nature, afin de s'y adapter et cela sans la plier à la volonté de l'homme. De plus, il cultive non seulement des vignes typiques de l'Etna, telles que le nerello mascalese et cappuccio, mais aussi des cépages presque disparus tels que le Grecanico, le francisi et la minnella bianca et nera.<br><br>Ses vins sont des expressions authentiques du territoire de l'Etna, profonds, francs, immédiats, généreux et capables d'exprimer des expressions excellentes et suggestives, ainsi que de répondre aux normes de qualité les plus élevées. Grâce à la présence de vignes, d'arbres fruitiers, d'oliviers et de légumes, auxquels s'ajoute le précieux apport des abeilles, Frank a développé un écosystème complexe et presque autosuffisant. Au fil des ans et avec une plus grande conscience de cet environnement, la production de Frank a augmenté de façon exponentielle et, dans le verre, la pureté de ses vins, leur puissance, leur âme changeante et unique, sont de plus en plus évidentes.<br><br>Le versant nord de l'Etna est devenu en quelques années 'the place to be' dans le paysage vinicole italien, et ce grâce au travail de quelques producteurs que l'on disait illuminés à l'époque. Frank Cornelissen est de ceux-là.<br><br>Le Magma a une couleur intense rouge rubis et magnifique nez de cerises et de fraises, le tout enveloppé par des arômes fmés de pierre de lave et de notes orangées. La bouche est soyeuse sur un beau fruit et une superbe minéralité. Le mariage parfait entr |
| **Servir sur** | pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…) |
| **Origine** | Flanc nord de l'Etna. Vignoble Contrada Barbabecchi entre 870 et 910m d'altitude. Vignes de plus de 100 ans. |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Vendange** | Manuelles en octobre |
| **Vinification** | Éraflage et léger foulage des raisins, macération pelliculaire pendant environ 60 jours. Maturation en cuve époxy neutre de 1500 litres à 2500 litres. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Production** | 1.800 bouteilles |

**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)