LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Susucaru Bianco
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	40% catarratto, 30% grecanico, 30% carricante
Pourcentage d'alcool	11,50% vol



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.

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.

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.

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.

Le Susucaru Bianco a une robe jaune pâle légèrement trouble aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes d'agrumes, de pomme jaune, d'herbes méditerranéennes et une touche légèrement fumée et volcanique. En bouche, le vin est frais et vivant, avec une belle salinité, une texture souple et une finale énergique et désaltérante.

Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, Umami
Origine	Alcamo (Catarratto), Etna (Carricante and Grecanico d'Orato) - 30+ years
Vinification	Egrappage et léger foulage des raisins. Démarrage avec un pied de cuve et uniquement des levures indigènes, avec environ 3 heures de macération pelliculaire. Environ 10 mois en cuves epoxy. Aucun collage. Légère filtration avant la mise en bouteille avec cartouches PP de 1 micron. Teneur en souffre variable entre 25 et 60 mg/l, ajouté ou non selon la qualité des raisins et la stabilité du vin.
Elevage	10 mois en époxy
Production	15.000 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)