LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Susucaru Bianco
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Frank Cornelissen
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	40% catarratto, 30% grecanico, 30% carricante
Alcoholpercentage	11,50% vol



Omschrijving

De 'cantina' van Frank Cornelissen is gelegen in Solicchiata, op de noordflank van de Etna, en strekt zich uit over 15 ha waarvan 12 ha wijngaarden. Zijn wijngaarden situeren zich tussen 600 en 980m hoogte, met een zeer laag rendement (tussen 300 en 600 gr per plant). Hij zweert erbij geen chemische middelen te gebruiken in de wijngaard, werkt alleen met de eigen gisten van de druif, gebruikt geen toegevoegde sulfiet en doet geen filtering van de wijn.

Afkomstig uit Hasselt en met een achtergrond in de Belgische wijnhandel is Frank altijd gepassioneerd geweest door wijnbouw en besloot een 20-tal jaren geleden zijn vaderland achter te laten en zich te vestigen in Sicilië, Het is in Solichiata, op de noordflank van de Etna, dat hij zijn geluk gevonden heeft en waar hij in 2001 zijn eerste wijn maakt. Vandaag leeft Frank op het ritme van de natuur, zonder zich aan te passen aan de grillen van de mens. Nerello mascalese en cappuccio blijven de vaandeldragers, maar hij cultiveert eveneens zo goed als vergeten druivenrassen als grecanico, francisi en minnella bianca en nera.

Zijn wijnen zijn een authentieke expressie van de terroir op de Etna: diepgaand, direct, eerlijk, genereus en onconventioneel: wild en puur natuur. Slechts druiven, dus geen fabrieksgisten, zwavel, filtering, hout of andere toevoegingen, maar wel beantwoordend aan de hoogste kwaliteitsnormen. Cornelissen heeft op de flanken van ‘zijn’ vulkaan trouwens niet alleen wijngaarden, maar ook olijf- en fruitgaarden. ‘Als je kiest voor monocultuur – bijvoorbeeld uitsluitend wijngaarden – verarm je de omgeving’, vindt hij. In de loop der jaren en mede door een groter bewustzijn van zijn omgeving, is de productie van Frank exponentieel gestegen. Net als de puurheid van zijn wijnen in het glas, hun kracht en hun steeds veranderende en unieke ziel.

De noordflank van de Etna is op enkele jaren tijd 'the place to be' geworden in het Italiaanse wijnlandschap. En dit dankzij het noeste werk van enkele volhardende producenten die destijds als verlichte geesten werden beschouwd. Frank Cornellissen is absoluut één van hen.

De Susucaru Bianco heeft een licht troebele, bleekgele kleur met gouden reflecties. In de neus komen aroma’s van citrus, gele appel en mediterrane kruiden naar voren, aangevuld met een licht rokerige en vulkanische toets. In de mond is de wijn fris en levendig, met een mooie ziltigheid, een soepele textuur en een energieke, verfrissende afdronk.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, Umami
Oorsprong	Alcamo (Catarratto), Etna (Carricante and Grecanico d’Orato) - 30+ years
Vinificatie	Ontsteling en lichte kneuzing van de druiven. Opstart van de fermentatie met een pied de cuve en uitsluitend inheemse gisten, met ongeveer 3 uur schilcontact. Rijping gedurende ongeveer 10 maanden in epoxy cuves. Geen klaring. Lichte filtratie voor botteling met PP-cartridges van 1 micron. Het zwavelgehalte varieert tussen 25 en 60 mg/l, al dan niet toegevoegd afhankelijk van de kwaliteit van de druiven en de stabiliteit van de wijn.
Opvoeding	10 maanden in epoxy
Productie	15.000 flessen

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)