



IDDA, Biancavilla (Sicile)

IDDA Bianco Sicilia DOP

Millésime	2024
Viticulteur	IDDA
Région	Sicile
Degré	13% vol.
Cépages	100% Carricante

Vinification

Les vignes sont cultivées à une altitude comprise entre 600 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer dans les communes de Biancavilla et Belpasso, au pied de l'Etna. Après la pression à froid des raisins entiers et la clarification statique, la fermentation à température contrôlée, entre 18 et 20 °C, a lieu à la fois en fûts de chêne de 10 hectolitres et en cuves d'acier inoxydable. L'année suivante, le vin est em bouteillé en octobre.

Notre note de dégustation

Le vin présente une robe jaune citron clair. Au nez des arômes d'agrumes et de thym, relevés de notes rafraîchissantes de menthe et de jasmin. Au palais frais et savoureux, avec une touche d'acidité vivace et structurée et un soupçon de fleurs blanches, de silex, d'amandes et de masepain. Salée et persistante en finale.

IDDA

Le domaine IDDA est une coentreprise des familles Gaja et Graci. Ils possèdent 20 hectares de vignobles situés entre 600 et 800 mètres d'altitude dans les villages de Belpasso et Biancavilla. Les cépages actuellement cultivés sont le Nerello Mascalese et le Carricante. L'Etna, le plus haut volcan actif d'Europe, est une montagne formée il y a plusieurs centaines de milliers d'années par des éruptions de lave. Les Siciliens attribuent à l'Etna une nature féminine, ce qui lui vaut le nom d'IDDA, signifiant "Elle" en sicilien.

Convient avec

