

## Carranco Etna Bianco

**Proefnotitie:** Een strogele kleur met groene glans. Het bouquet is complex, met fruitige hints van groene appel, grapefruit en witte perzik. Deze aroma's worden aangevuld door kruidige en bloemige tonen. De smaak is intens en warm. De zuurgraad, sappigheid en minerale tonen geven frisheid en kracht aan deze wijn.

**Specificaties:**

**Producent** Carranco  
**Druivensoorten** 100% carricante  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Sicilië, Cantrada Carranco  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Wit  
**Alcoholpercentage** 12,5%

**Smaakprofiel:** Fris & krachtig, sappig, mineralen

**Vinificatie:** De druivenstokken van de Carranco Etna Bianco staan op een vulkanische grond. Na de oogst volgt de fermentatie in staal of cement tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 15-16°C. Vervolgens rijpt de wijn voor 6-7 maanden 'sur lie' in cement tanks.

**Wijn & spijs:** Diverse voorgerechten, schelpdieren en vegetarische gerechten.

**Awards:** 92/100 pnt. – Wine Enthusiast  
 Finalist Proefschrift Wijnconcorso, beoordeeld met een 8+

**Achtergrondinformatie:** De naam van de oude, inheemse druif Carricante is afkomstig van de uitdrukking "u carricanti". Dit verwijst naar de overvloedige productie van de wijnstokken en het feit dat hele karren werden gevuld met deze druiven.

Carranco is ontstaan uit de samenwerking tussen Borgogno en Tornatore. Borgogno, de oudste wijnmakerij in Barolo, is nog steeds een van de belangrijkste en meest historische producenten in de Langhe en van Barolo, terwijl Tornatore, oorspronkelijk uit Castiglione di Sicilia, een van de weinige overgebleven inheemse producenten op de Etna is. Twee totaal verschillende wijnhuizen, die samen in staat zijn om fantastische en authentieke wijnen te produceren. In 2018 ontstond de wens om de krachten te bundelen om het verhaal te vertellen van een nieuw, wild en ongerept gebied: de Etna, onder de naam Carranco.

*"Great things are done when men and mountains meet" - William Blake*

De Etna is letterlijk en figuurlijk het hoogtepunt van het gebied. De vele uitbarstingen hebben geleid tot bodems die rijk zijn aan as, vulkanisch zand en grond op basis van lava. Dit is ook wat Carranco in uitdrukking wil brengen in de wijnen: de kracht en explosiviteit van de Etna. Het





klimaat aan de noordkant van de Etna wordt beïnvloed door de ligging bij de zee. Dankzij de zeebries is het klimaat milder en iets koeler, en het verschil tussen dag- en nachttemperatuur groter. Door deze sterke identiteit in terroir kunnen hier wijnen geproduceerd worden van uitstekende kwaliteit.

Het landgoed van Carranco ligt op een hoogte van 500 meter, aan de noordkant van de Etna. Hier zijn acht hectare beplant met inheemse wijnrassen van de Etna: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio en Carricante. De oude vinificatieruimte, bekend als de "Palmento", dateert uit de 18e eeuw. Vandaag de dag wordt hierin nog steeds wijn gemaakt volgens het traditionele vinificatieproces, waarbij beton, hout en terracotta worden gecombineerd.