

Primo Piano

# Bianchi d'Etna: dodici etichette per raccontare Milo

di: Gianmaria Tesei

20 settembre 2025



*L'identità bianchista dell'Etna, picco espressivo del vulcano, dalla vigna al bicchiere. È questo il titolo della masterclass, a cura del divulgatore e formatore Francesco Saverio Russo, con cui ViniMilo ha confermato la vocazione bianchista etnea, in particolare milese. L'Azienda Agricola Iuppa ha ospitato, lo scorso 10 settembre, un percorso sensoriale tra i bianchi dell'Etna, con dodici vini di sei cantine e due annate per ognuna.*

**DOC Etna Bianco Superiore 2024 – Villagrande**

Carricante 90% e vitigni autoctoni etnei 10%

Villagrande è una delle aziende etnee più antiche, attiva dal 1737 e guidata oggi da Marco Nicolosi Asmundo. A Milo, a 700 metri s.l.m., le vigne di Carricante e Nerello affondano su suoli vulcanici. Il vino affina in acciaio per dieci mesi. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi di zagara, agrumi e mela bianca; al palato è elegante, sapido e di buona persistenza, con un finale di mandorla delicata.

**DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Villagrande 2021 – Villagrande**

Carricante 90%; Minnella e Visparola 10%

Si differenzia dal precedente perché è un cru da un unico appezzamento. Affina in botti da 500 litri, tra acacia e rovere francese, per dodici mesi e un altro anno in bottiglia. Giallo brillante, al naso offre ginestra, zagara e frutta gialla matura. In bocca è pieno, minerale, con un finale lungo e armonico.

**DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2024 – Maugeri**

Carricante 100%

A Milo, nelle contrade Volpare e Praino, la famiglia Maugeri ha rilanciato un'attività storica su otto ettari di terreni minerali. Il vino fermenta per il 90% in acciaio e per il 10% in tonneaux, con otto mesi di sosta sulle fecce fini. Colore paglierino con nuance verdi, profuma di glicine, frutta bianca e agrumi. In bocca è slanciato e sapido, con acidità viva e finale lungo e marino.

**DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2022 – Maugeri**

Carricante 100%

Colore e profilo simili al 2024, ma con toni più maturi. Ginestra, agrumi canditi e leggere note fumé anticipano un sorso ampio e teso, di bella profondità.

**DOC Etna Bianco Superiore, Lindo – Contrada Salice 2023 – Iuppa**

Carricante 100%

In contrada Salice, la famiglia Iuppa coltiva sette ettari tra 530 e 750 metri di quota. Lindo affina in tonneaux e acciaio, poi in bottiglia per otto mesi. Colore luminoso, profumi di ginestra, frutta bianca e agrumi. Al palato è fine, elegante e coerente con il carattere vulcanico del territorio.

**DOC Etna Bianco Superiore, Lindo 2020 – Iuppa**

Carricante 100%

Più maturo nei riflessi dorati e nei profumi, aggiunge sfumature affumicate e di idrocarburi. In bocca resta elegante, con sapidità più accentuata.

**DOC Etna Bianco Superiore, Rachele 2023 – Azienda di Rachele**

Carricante 100%

Rosario Raciti ha fondato la cantina dedicandola alla figlia Rachele. I vigneti, a Milo, si estendono su 3,5 ettari di suoli minerali. Prima annata in commercio, affina nove mesi in acciaio e quindici in bottiglia. Giallo verdolino, profumi di zagara, mela verde, finocchietto e salsedine. Il sorso è teso, marino, con acidità decisa e lunga persistenza.

**DOC Etna Bianco Superiore, Rachele 2021 – Azienda di Rachele**

Carricante 100%

Note floreali più secche, erba tagliata, spezie e agrume candito. In bocca conserva tensione e verticalità, con chiusura gessosa e salina.

**DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2022 – Benanti**

Carricante 100%

Storica realtà etnea, fondata da Giuseppe Benanti nel 1988, con vigneti a Milo, Randazzo e Viagrande. Il Rinazzo nasce a 800 metri su suoli sabbiosi e minerali. Matura dodici mesi sulle fecce nobili e sei in bottiglia. Paglierino brillante, profumi di zagara, mela verde e agrumi, con accenni di mandorla e sale. Il sorso è vibrante, fresco e preciso, con finale piacevolmente amaricante.

**DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Rinazzo 2020 – Benanti**

Carricante 100%

Più dorato e maturo, con note di miele, frutta secca e agrumi evoluti. In bocca conserva acidità e freschezza, guadagnando profondità e lunghezza.

**DOC Etna Bianco Superiore, Nuna 2022 – Terre di Nuna**

Carricante 100%

A Sant'Alfio, Fabio Percolla e Maria Novella Trantino hanno trasformato nel 2006 un terreno colpito dalla colata del 1971 in un vigneto di quattro ettari, distribuiti tra Sant'Alfio e Milo. Nuna affina in acciaio e sei mesi in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi verdi, profuma di zagara, cedro candito e leggere note iodate. Il sorso è fresco e avvolgente, con finale sapido e persistente.

**DOC Etna Bianco Superiore, Nuna 2015 – Terre di Nuna**

**Carricante 100%**

Più maturo nei toni e nel bouquet, con sfumature fumé e empireumatiche tipiche del Carricante in evoluzione. Sorso strutturato, sapido e coerente, lungo e armonico.

---

*Sono intervenuti tra gli altri: Marco Nicolosi, per Villagrande; Renato Maugeri, per Maugeri; Ugo Nicosia e Marco Iuppa, per Azienda agricola Iuppa; Salvo Previtera per Terre di Nuna; Alfio Cosentino, sindaco di Milo.*

*di Gianmaria Tesei*