

In evidenza Vini

Etna Bianco “Pietrarizzo” 2022 – Tornatore

di: Enrico Morsillo

17 dicembre 2025



La storia di Tornatore nasce molto prima che l'Etna diventasse un nome pronunciato con reverenza: una famiglia contadina, un palmento, vigne custodite come si custodiscono i cicli naturali. Oggi la cantina è moderna, ampia, ma resta fedele a un'idea agricola del vino, fatta di contrade lette una per una. Pietrarizzo è tra le più ariose: qui il Carricante cresce alto, lento. È un vino che non cerca effetti, piuttosto accompagna i passaggi dalla freschezza alla profondità con una calma antica.

Note di degustazione

Un campo di grano inizia a maturare; le spighe passano dal verde al giallo timidamente, il contadino si raccoglie sotto un leccio con pane e formaggio; di lì a poco sarà tutto cambiato. Inizialmente vegetale e salino, pepe rosa, apre ossigenando ad un incenso che si accompagna ai lieviti e una botte sapientemente usata, sviluppando nel tempo note di nocciola e boschive. Rientrano note erbacee al sorso, che chiude in una dolce sapidità appena salmastra. Persiste con affettuoso equilibrio, assolato, con morbidezza saline. Piacevole, elegante, trasversale. Curiosa sarebbe un'espressione di maggiore veracità.

Denominazione: Etna Bianco DOC

Vitigni: Carricante 100%

Zona: Contrada Pietrarizzo, Castiglione di Sicilia (versante nord dell'Etna)

Altitudine vigneti: circa 650–700 m s.l.m.

Suolo: sabbie e rocce di origine vulcanica

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: circa 8 mesi, prevalentemente in acciaio con una piccola parte in legno usato, quindi in bottiglia

Alcol: circa 12,5–13% vol.

Temperatura di servizio: 10–12 °C

www.tornatorewine.com

