



TERRA COSTANTINO

Doc Etna Bianco Contrada Blandano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 1.653

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Terra Costantino](#)

Proprietà: famiglia Costantino

Enologo: Luca D'Attoma

Siamo a Viagrande in Contrada Blandano, versante sud est dell'Etna. Ad accoglierci Dino Costantino, simpatico 70enne con piglio risoluto, e il figlio Fabio. Dino inizia a produrre vino sfuso negli anni '70, per passione, per berlo con gli amici. Questo paradiso, con un palmento dell'800, gode di una posizione peculiare: mar Ionio di fronte (indi brezze marine), Vulcano alle spalle e attorno viti, alberi da frutto, ulivi, prati. Un rifugio elisiaco. Il tempo passa e Dino consapevolizza, con l'aiuto del figlio Fabio, che quell'eden, 10 ettari di vigna in corpo unico tra i 450 e i 550 metri, su suolo vulcanico, con un microclima distintivo, con escursioni termiche rilevanti, va messo in bottiglia. Così inizia la loro storia: nel 2002 si certificano biologici ("da prima di noi su queste vigne i contadini mai usavano prodotti chimici di nessun genere, non ne sapevano l'esistenza"); nel '05 nascono le prime etichette; nel '07 Fabio si dedica a tempo pieno alla cantina; nel '13 arriva l'enologo Luca d'Attoma e nel '15 viene costruita la cantina attuale. I Costantino contano su un parco vigne con esemplari centenari, le più giovani sono 40enni. È l'orgoglio di Dino. Fabio invece ha studiato in ogni dettaglio la cantina (da vedere le pareti con le sezioni a vista del terreno). Contrada Blandano '15 sciorina agrumi, finocchietto selvatico e note fumé; struttura, sapidità e finezza in affinità elettive.

(Alessandra Plubello)