Monaci delle Terre Nere

ETNA WINE RESORT

Inaugurata Kantico, la nuova cantina di Monaci delle Terre Nere

L'esperienza F&B dell'eco wine resort a Zafferana Etnea si arricchisce con una spettacolare cantina con struttura circolare in vetro, ferro e acciaio. Realizzata in un'antica cisterna idrica, ospita una selezione di circa 5.000 bottiglie di vini siciliani, italiani ed internazionali e grazie alla geodetica installata nel cuore "risuona" al ritmo del vulcano.

Un nuovo cuore batte al centro di **Monaci delle Terre Nere**, eco-bio resort ai piedi del Parco dell'Etna entrato a fare parte di Relais & Châteaux nel 2019: **Kantico**, una cantina unica nel suo genere che celebra il legame indissolubile tra la tenuta che ospita il boutique hotel, formata da antichi terrazzamenti in pietra lavica per buona parte vitati, e il vino, prodotto "eroico" per eccellenza di questo particolare *terroir*.

Ricavata all'interno di un'antica cisterna di raccolta dell'acqua piovana, la nuova cantina si trova all'interno della **villa padronale del 1700** che ospita anche il ristorante Locanda Nerello e il Convivium Bar. Il progetto, che porta la firma degli **architetti Eleonora Maria Tommaselli e Stefano Fausto Tironi dello studio SFEM di Pavia**, mantiene intatta e valorizza la muratura perimetrale e la luce naturale che filtra dalla copertura voltata, attraverso l'antico pozzo ancora fruibile dalla terrazza soprastante. Una struttura metallica in elevazione e una pavimentazione in vetro suddividono lo spazio in tre piani, percorribili in senso discendente grazie a una scala perimetrale che conduce alla base della cisterna.

Come già avvenuto per la villa e le suite sparse per la tenuta, **anche per il restauro della cantina sono stati adottati principi di bio-architettura**, per preservare e valorizzare la struttura preesistente nel totale rispetto della **sostenibilità** che è uno dei valori portanti di Monaci. L'utilizzo di materiali come vetro, ferro e acciaio ha consentito di mantenere il più possibile leggibile la struttura originaria, autentico cimelio della storia contadina del territorio e della sua vocazione vitivinicola; gli scavi sono stati fatti interamente a mano per rispettare il substrato roccioso di tipo vulcanico su cui poggia la struttura.

La cantina ospita **circa 5.000 bottiglie, disposte su tutti e tre i tre piani** all'interno di bottigliere con fissaggio a parete: il percorso di visita conduce gli ospiti fino al fondo della cisterna, dove è stata installata una geodetica realizzata a mano da FrequencyMatrix. L'opera, originale e unica, è stata progettata con tecnologia quantistica per catalizzare l'energia dello spazio e, stimolata con frequenze specifiche, permette alla cantina di "vibrare" interagendo naturalmente con le caratteristiche magnetico-vibratorie dei vini.

“Da diversi anni desideravamo realizzare ‘la cantina più bella dell’Etna’ e finalmente il nostro sogno è diventato realtà” commenta il proprietario Guido Coffa. *“La tenuta di Monaci delle Terre Nere ha origini antiche, i muretti a secco su cui si arrampicano le vostre viti sono l’essenza della tradizione vitivinicola siciliana. Kantico celebra questo patrimonio inestimabile ed è l’anima di questo progetto e luogo ricco di energia: un portale per accedere a una seconda dimensione in cui lasciarsi trasportare, dove ci si sente sospesi, ma allo stesso tempo a proprio agio come nel ventre materno.”*

All’interno di Kantico sono presenti alcune delle più pregiate e riconosciute **etichette della regione vinicola dell’Etna**, ad oggi la terza più importante d’Italia per la produzione di vino.
Sono inoltre presenti altri **vini siciliani, italiani e internazionali** che riusciranno a soddisfare anche *connoisseurs* e i palati più esigenti, oltre ai **vini biologici Guido Coffa prodotti nella tenuta di Monaci delle Terre Nere**. In una delle zone più propizie per la viticoltura, nonché in uno dei territori che produce tra le più pregiate e riconosciute etichette siciliane, il vigneto di Monaci produce solo vitigni autoctoni, Doc dell’Etna, un grenace e vino da vitigni pre-filloxera, le uve reliquie del vulcano.

Su richiesta, Monaci delle Terre Nere organizza i **wine tasting**, in cui sommelier esperti raccontano le caratteristiche di ogni vino bianco e rosso proposto durante la sessione di circa un’ora: un percorso di scoperta di nuovi sapori.
Anche durante le cene al ristorante Locanda Nerello è possibile assaggiare i vini della cantina Kantico: i sommelier sono a disposizione per consigliare il vino più adatto per accompagnare i piatti firmati dall’Executive Chef Salvo Sardo, che propone una cucina mediterranea, elegante e saporita realizzata con prodotti freschi e di alta qualità a km0.

***

Ufficio Stampa Monaci delle Terre Nere I P.R. & Go Up Communication Partners
Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano I www.press-goup.it
Chiara Borghi – Email: chiara.borghi@prgoup.it I Tel. +39 345 65 56 139
Martina Balzarotti – Email: martina.balzarotti@prgoup.it I Tel. +39 345 74 60 874