



Producteur : Le Vigne di Eli

Couleur : Rouge

Appellation : Etna Rosso

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Nom du propriétaire : Marco de Grazia

Géologie du sol : Cendres volcaniques et mélange de sable et de pierre ponce

Encépagement : Nerello mascalese (98%) et Nerello Cappuccio (2%)

Âge moyen des vignes : 70

Conservation : 5 à 8 ans

Le domaine :

«C'est la dernière trouvaille de Marco de Grazia : des vignes situées un peu plus à l'est que celles de son domaine, entre Passopisciaro et Sollicciata, 2 zones très réputées. Terroir de cendres volcaniques, de sable et de pierre ponce, situé à 700 mètres d'altitude. Vignes de 70 ans, cultivées en terrasses et non mécanisables Le Vigne de Eli est un projet qui porte le nom de la fille de Marco (elle a "dessiné" les étiquettes). Une partie importante des ventes de ces vins sont reversées un hôpital pour enfants - Ospedale Meyer - à Florence.»

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Mar 2021

Une petite dizaine de succursales offraient ce rouge au moment d'écrire ces lignes. Un grand vin de terroir, profond et intrigant, d'une prestance, mais surtout d'une qualité de tanins qui n'est pas sans évoquer le meilleur Barolo. Sur la pente nord de l'Etna, du nerello mascalese de 70 ans vinifié avec art et précision. Race et longueur.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/596765/la-surprise>