



Producteur : Le Vigne di Eli

Couleur : Blanc

Appellation : Etna Bianco

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Nom du propriétaire : Marc de Grazia

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

Superficie : 1 ha

Âge moyen des vignes : entre 5 et 80 ans

Élevage : En cuve inox

Aspect visuel : Jaune paille

Aspect olfactif : Fleur d'oranger, vanille, fleur de tilleul.

Accord vin et mets : Poissons grillés avec sauce aux herbes ou pâtes alla gremolata

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, qui a d'ailleurs "dessiné" les étiquettes. Une partie importante des ventes de ces vins sont reversées à l'hôpital pour enfants Ospedale Meyer à Florence.» tiré du web: <http://www.marcdegrazia.com>