



**Producteur :** Le Vigne di Eli

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 68.00 \$

**Appellation :** Etna Rosso

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Sicile

**Nom du propriétaire :** Marco de Grazia

**Géologie du sol :** Sol profond, cendres volcaniques mélangées à des petites pierres dans le premier mètre puis une couche profonde de roches composées de pierre ponce volcanique et de basalte

**Superficie :** 2 hectares

**Encépagement :** Nerello mascalese (100%)

**Âge moyen des vignes :** 70 et 80 ans

**Vinification :** Fermentation en cuves inox à température contrôlée (25-28° C)

**Élevage :** Fermentation malolactique spontanée en fûts de chêne Français (225L, 500L) avec 15% de bois neuf. Mise en bouteille après 14 à 16 mois de vieillissement en fûts de chêne et 1 mois en cuves inox

**Aspect visuel :** Rouge vif

**Aspect gustatif :** Du volume, une matière ample, gourmande, presque velouté, aux saveurs épicées. À la manière des Barbaresco !

**Aspect olfactif :** De riches arômes floraux, fruits noirs et complexité.

**Accord vin et mets :** Viandes rouges et vieux fromages

**Conservation :** 8 à 10 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>