



**Producteur :** Le Vigne di Eli

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 40.00 \$

---

**Appellation :** Etna Rosso

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Sicile

**Nom du propriétaire :** Marco de Grazia

**Géologie du sol :** Sol volcanique, cendres volcaniques et mélange de sable et de pierres ponce

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

**Âge moyen des vignes :** 50 ans

---

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

**Élevage :** Fermentation malolactique spontanée en fûts de chêne Français (10-30 hl). Mise en bouteille après 14 à 16 mois de vieillissement en fûts de chêne et 1 mois en cuves inox

---

**Accord vin et mets :** À déguster en apéritif, ou marié avec plats de pâtes, viandes rouges et fromages frais

**Conservation :** À déguster dans le 20 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 Solliciana, 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>