



Producteur : Le Vigne di Eli

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 46.00 \$

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

Aspect visuel : Robe brillante de couleur rouge rubis

Aspect gustatif : Bouche fraîche, élégante et riche

Aspect olfactif : Nez épicé et arômes de fruits rouges de type cerises

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 di 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>