ETNA ROSSO

2023 · Rouge · Italie / Sicile

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 ponces
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 fraîs
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 Passopiscario et Solliciata, 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