ETNA ROSSO MOGANAZZI VOLTASCIARA

2023 · Rouge · Italie / Sicile



Producteur : Le Vigne di Eli
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 91.00 $

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
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

Accord vin et mets : Viandes rouges et vieux fromages

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 (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