



TENUTA MONTE ILICE

Capinera dell'Etna

Etna Rosso DOC

80% Nerello Mascalese, 20%
Nerello Capuccio

Italie, Sicile

Ce petit domaine de 5ha se situe à 750m d'altitude dans le parc de l'Etna, sur les pentes du Monte Ilice, ancien cratère éteint de l'Etna. Les vignes sont disposées sur des petites terrasses, sur un sol volcanique très riche en minéraux. Les pentes importantes (40%) rendent toute mécanisation impossible.

Climat méditerranéen avec large amplitude de température entre jour et nuit permettant une maturation optimale des raisins.

Vendange à la mi-octobre exclusivement à la main. Macération pendant 15-20 jours et fermentation à température contrôlée (20-22°C). Elevage en cuve inox pendant au moins 12 mois, puis vieillissement 12 mois en bouteille.

Couleur : Rubis intense

Arômes : intense, complexe, épicé, fruits rouges mûrs

En bouche, consistant, rond et tannique. Excellente acidité, belle persistance sur des arômes de chocolat, poivre noir et réglisse.

Très beau millésime !

Alcool : 13%

Servir à 18-20°C

Idéal avec des viandes rouges, gibiers et fromages affinés, ou sur des plats épicés.

