TENUTA MONTE ILICE

Etna Rosso DOC

100% Nerello Mascalese

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 avec reflets violets

Arômes : intense, fruits rouges et notes végétales

En bouche, consistant, frais et modérément tannique. Acidité plaisante, très belle persistance sur des arômes de réglisse et des fruits des bois.

Très beau millésime !

Alcool : 13%

Servir à 18-20°C

Idéal avec des viandes rouges, gibiers et fromages affinés.