



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Croceferro Etna Rosso

ROU772

Historique

Reconnaissance

Pays	Italie
Région vinicole	Sicile
Appellation	Etna Rosso Doc
Service	16 à 18 °C

Producteur	Generazione Alessandro
Cépage(s)	100% Nerello Mascalese
Conservation	3 à 5 ans

Description	Oeil Rouge rubis pâle et brillant Nez D'élégantes notes florales d'églantier se mêlent à de délicates notes de fraise et de grenade, avec une finale marquée par une agréable note saumâtre. Bouche La gorgée bien équilibrée alterne une sensation en bouche vibrante et une sensation plus douce, conférant au palais une sensation de légèreté aérienne, agrémentée d'une finale rappelant des notes juteuses de grenade.
Accord mets/vin	Rôti de porc, les poissons à la tomate, les légumes rôtis, les viandes grillées, les fromages moyennement puissants, les aubergines, etc.
Commentaires	Zone de production : Versant nord-est, commune de Castiglione di Sicilia et Linguaglossa. Vendanges : mi-octobre. Foulage : vendanges manuelles, mises en caissettes tôt le matin, puis égrappées et foulées délicatement. Fermentation alcoolique : environ 12 jours en cuves tronquées avec pigeage quotidien. Élevage : 12 mois en fûts de chêne français, dont 30 % en cuves inox. Élevage en bouteille : au moins 6 mois à température constante (18 °C).
En une ligne	