



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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Generazione Alessandro
<b>Région vinicole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	100% Nerello Mascalese
<b>Appellation</b>	Etna Rosso Doc	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	16 à 18 °C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis pâle et brillant

#### Nez

D'élégantes notes florales d'égantier 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