



● Etna Rosso

13509033

Historique

Étoile montante des environs de l'Etna, avec des acquisitions de vignobles ambitieuses, Tornatore est sur le point de devenir l'une des plus grandes et respectées de la région.

Reconnaissance

Cette cuvée s'est vue décernée «Tre Bicchieri», récompense ultime du réputé guide «Gambero Rosso». 91 points - Antonio Galloni 2017

Pays	Italie	Producteur	Tornatore
Région vinicole	Sicile	Cépage(s)	95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Capuccio
Appellation	Etna	Conservation	6-7 ans
Service	16-18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis clair, typique à cette variété.

Nez

Des notes délicates de baies rouges, de griotte et de cerise noire au nez.

Bouche

Bouche éclatante, on y ressent la fraise, la framboise, la rose, la réglisse et les épices douces.

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

Le domaine sera certifié Agriculture Biodynamique en 2022. Après que les raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses, ils sont rapidement amenés à la cave où ils sont sélectionnés manuellement sur un convoyeur à bande. Ensuite, ils sont éraflés et pas complètement écrasés, et envoyés dans des cuves en béton, où ils macèrent pendant environ 10/12 jours à une température de 22/25 °C. Après la fermentation, les raisins sont laissés à macérer quelques jours de plus, puis le vin est séparé des peaux de raisin pressées avec la presse verticale traditionnelle. Vieillessement environ un an en gros tonneaux en bois et 3 mois en bouteille.

En une ligne