



2022 Etna Rosso DOC

Feudo di Mezzo, Aziende Agricole Planeta

Des sols les plus fertiles de Sicile

Description:

L'Etna Rosso est issu du cépage autochtone Nerello Mascalese, connu pour sa capacité à produire des vins complexes et élégants. Sur les contreforts du volcan Etna, les vignobles sont situés à une altitude de 450 à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette altitude offre aux raisins des nuits fraîches et des journées chaudes, ce qui leur permet de développer une bonne acidité et des arômes complexes.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant et léger. Cerises rouges et framboises, dans le nez ouvert et très séduisant, sur une pointe de thym et des notes de cannelle. L'attaque souple fait place à un fruit rouge bien présent et une jolie fraîcheur, très puissant, structure tannique bien présente; persistance aromatique au-delà du milieu de bouche, un soupçon de cannelle et de sauge accompagne la finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	Planeta
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nerello Mascalese
Référence:	0971322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Etna Rosso DOC

Feudo di Mezzo

Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Nerello Mascalese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.