LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Rosato
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Etna
Cépages	2% nerello cappuccio, 98% nerello mascalese
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	En 2002, Marco de Grazia réalise son rêve sur les flancs septentrionaux de l'Etna, entre les villages de Solicchiata et de Randazzo, à une altitude de 600 à 1000 m en y faisant l'acquisition d'un domaine. Environ 15 des 23 ha de vignobles qui y sont rattachés sont plantés de cépages autochtones d'un âge très variable. Les plus jeunes ont environ 45 ans, alors que les plus anciens prenaient racine dans les terres volcaniques à partir de 1870 et ont résisté aux attaques du redoutable parasite de la vigne, de là le nom de la meilleure cuvée : Pre-phylloxera. En tout, il produit 9 vins différents, tous sous l'appellation DOC Etna: deux blancs, un rosé et six rouges. L'Etna bianco, un field blend (assemblage de vins issus d'un même vignoble), est à base d'anciens plants de carricante, catarratto, grecanico et inzolia et n'est pas élevé sur bois. Depuis 2007, il produit également un excellent vin blanc vieilli sur bois, le Vigne Niche, que l'on pourrait traduire par 'petite parcelle' avec uniquement de vieilles vignes de carricante. Les six rouges sont essentiellement vinifiés avec du nerello mascalese, complété par du nerello cappuccio, et allient texture élégante et caractère complexe. Des vins tellement parfumés qu'ils n'ont, selon moi, rien à envier aux bourgognes rouges les plus fruités ! L'Etna Rosato a une couleur rose clair. Dans le nez beaucoup de minéralité et d'agrumes. La saveur est principalement fraîche avec des notes de baies rouges et de pamplemousse. La finale est raffinée.
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés
Origine	Randazzo (flanc nord de l'Etna), vignobles Feudo di Mezzo, Guardiola et Calderara plantés entre 1927 et 1947 (14,45ha au total). Terrain volcanique. 650 à 900m d'altitude.
Rendement	60 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vinification	Vinifacation en cuves inox (courte macération sur lies) et maturation en inox pendant 6 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc. 13%
Production	20.000 bouteilles
Recensentscores	Ian D'Agata: 91