LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Rosso Calderara Sottana
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité
Appellation	DOP Etna
Cépages	2% nerello cappuccio, 98% nerello mascalese
Alcohol percentage	14,00% 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 Rosso Calderara Sottana a une couleur rouge rubis et des arômes élégants de cerise, d'épices fumées, de terre, avec une pointe épicée. Tannins bien fondus et structure souple. Finale minérale.
Servir sur	pot au feu, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Randazzo (flanc nord de l'Etna), vignoble Calderara de 2,7 ha à 800-900m d'altitude. Sol volcanique
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin ocotbre
Vinification	Vinification bourguignonne classique. Fermentation alcoolique et macération pendant 10 à 15 jours en foudres. La fermentation malolactique a également lieu en foudre. Le vin mûrit ensuite 18 mois en barriques et enfin quelques mois en bouteille avant la commercialisation.
Elevage	18 mois en barriques françaises (25% neuves)
Analytique	Alc. 14% vol.
Production	2.700 bouteilles
Recensentscores	Ian D'Agata: 93 James Suckling: 91