LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Rosso Prephylloxera
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Terre Nere
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	100% 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 a une couleur rouge pourpre et un bouquet fruité et minéral. Bouche riche, avec des impressions fruitées intenses et un bel équilibre.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Randazzo, flanc nord de l'Etna, vignoble plantés il y a plus de 40ans à 600-800m d'altitude.
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin octobre
Vinification	Vinification bourguignonne classique. Fermentation et macération pendant 10 à 15 jours en foudres. Le vin mûrit ensuite 6 mois en barriques et enfin quelques mois en bouteille avant la commercialisation.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en barriques françaises (25% neuves)
Analytique	Alc. 14% vol.
Production	3.500 bouteilles
Recensentscores	Ian D'Agata: 93