LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Rosso Santo Spirito
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, très minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	nerello cappuccio, 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 ! Le Santo Spirito a une couleur intense rouge tuilé. Le nez floral est très complexe. La bouche est fruitée et florale et est soutenue par des tanins souples et une superbe minéralité. Le cru le plus féminin de la gamme.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignoble Santo Spirito sur les flancs nord de l'Etna.
Rendement	-
Viticulture	Biologique
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.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques françaises (20% neuves)
Analytique	Alc: 14% vol
Recensentscores	Ian D'Agata: 90