LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Rosso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Setteporte
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	5% nerello cappuccio, 95% nerello mascalese
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine Setteporte, certifié bio, bénéficie d'une situation exceptionnelle sur les versants sud-ouest de l'Etna, dans le village de Biancavilla. On y pratique la viticulture depuis l'Antiquité. La famille Portale, propriétaire du domaine, transmet son savoir-faire depuis des générations. Ferdinando Portale fut le premier à évoluer vers une viticulture moderne. En 2002, Piero Portale décide de poursuivre le projet de son père et agrandit le domaine qui passe de 12 à 27 ha dont 16,5 ha de vignobles. Ceux-ci sont aménagés en terrasses orientées vers le sud, à une altitude de 650 à 800 m. Grâce à un sol volcanique et un climat typiquement méditerranéen, les vins affichent une élégance minérale unique. L'Etna Rosso a une couleur rouge rubis intense et des arômes plaisants de fruits rouges avec des notes de roches volcaniques. La bouche est souple et harmonieuse sur ces mêmes arômes. Belle longueur en finale.
Servir sur	pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Biancavilla, flanc sud de l'Etna. Sol volcanique, entre 650 et 700m d'altitude. Vignobles plantés en 1976.
Rendement	5.500-6.000 kg par ha
Viticulture	Biologique
Vendange	début octobre
Vinification	Macération sur peaux pendant 5 jours. Vinification classique en inox. La vin repose 8 mois dans les cuves et 6 mois en bouteilles avant sa commercialisation.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	8 mois en inox
Analytique	Alc. 13,5% vol.
Production	13.500 bouteilles