LICATA

FICHE DE VIN

Nom	L'Ottava Isola
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	20% nerello cappuccio, 80% nerello mascalese
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Vignoble Tenuta di Castellaro à Lipari, l'île principale de l'archipel des Eoliennes près de la Sicile, est née de la reprise courageuse du sol volcanique et la sélection minutieuse des vignes indigènes les plus anciennes de l'archipel. Les vignes, strictement organiques et complètement cultivées selon la méthode Etna Alberello, produisent une variété de vins naturels avec un potentiel de qualité énorme. L'Ottava Isola a une couleur rouge rubis avec des reflets grenat. Parfum éthéré, intense, avec des nuances de vanille et de fruits mûrs, tabac.La bouche est élégante, harmonieuse, goût remarquablement persistant, tannique à point.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Passopisciaro (c;da feudo di Mezzo), versant nord de l'Etna - Excursion themrique entre jour et nuit - Terrain sablonneux, volcanique, riche de minéraux - 700m d'altitude - Alberello
Rendement	9.000 pieds/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte.
Vinification	Presse des raisins entiers et égrappés. Vinification en rouge sans contrôle de la température, avec une longue macération du vin sur peaux et une partie des grappes entières non égrappées. Soutirage et transvasement du vin en foudres pour la malolactique. Après 12 mois le vin retourne en inox. Pas de clarification, uniquement une décantation statique et des transvasements répétitifs pour rendre le vin naturellement limpide avant la mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en vieux foudres
Analytique	Alc. Vol. 13,50%