LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Nerello Mascalese |
| **Millésime** | 2013 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2023 |
| **Producteur** | Setteporte |
| **Style de vin** | moyennement  rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOP Etna |
| **Cépages** | 100% nerello mascalese |
| **Alcohol percentage** | 14,00% 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.<br><br>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.<br><br>Le Nerello Mascalese a une couleur intense rouge rubis et des arômes fins de fruits rouges et de roche volcanique. La bouche est élégante et harmonieurse, avec une acidité bien en équilibre et des tannins soyeux. Finale longue et délicieuse. |
| **Servir sur** | volaille avec de la sauce, 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 700 et 730m d'altitude. Vignobles plantés en 1976. |
| **Rendement** | 5.000 - 5.500 kg par ha |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Vendange** | Début octobre 2011. |
| **Vinification** | Macération sur peuax pendant 8 jours. Fermentation malolactique en barriques (20% de neuves). Maturation de 12 mois en barriques. Le vin repose ensuite 8 mois en bouteille |
| **Elevage** | 12 mois de barriques (20% neuves) |
| **Analytique** | Alc. 13,5% vol. |
| **Production** | 3.000 bouteilles |