ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Trainara Etna bianco

ROU770

Historique

Sur les pentes de l'Etna, Generazione Alessandro façonne des vins d'altitude à l'identité forte, salins et lumineux, porté par une histoire de famille et une vision moderne du terroir. Trois cousins, issus d'une lignée de vignerons siciliens, s'installent en 2016 sur l'Etna pour créer un projet entièrement dédié à ce sol volcanique unique. Certifié biologique, le domaine privilégie un travail soigné à la vigne et des interventions mesurées en cave, pour laisser parler le lieu.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Generazione Alessandro
Région vinicole	Sicile	**Cépage(s)**	Carricante, catarratto
Appellation	Etna Bianco Doc	**Conservation**	3 à 4 ans
Service	entre 10 et 12°C		

Description

Oeil Jaune paille brillant

Nez Le nez est frais et parfumé, avec d'agréables notes de citronnelle mêlées à des notes aromatiques de thym, de sauge et de cataire, accompagnées d'une délicate touche minérale de silex.

Bouche Une bouche agréablement savoureuse révèle son lien le plus intime avec le terroir, tout en laissant place à une fraîcheur vive, avec une finale aux notes de pamplemousse rose.

Accord mets/vin Idéal en apéritif, il se marie parfaitement avec des entrées de fruits de mer, des crevettes grillées et des crustacés.

Commentaires Zone de production : Versant nord-est, commune de Castiglione di Sicilia.
Vendanges : Début octobre.
Foulagement : Raisins récoltés à la main, mis en caissettes au petit matin, puis égrappés, refroidis et foulés doucement.
Fermentation alcoolique : Environ 20 jours à 15 °C en cuves inox.
Élevage : 10 mois en cuves inox sur lies à 10-12 °C.

Vieillissement en bouteille : Au moins 4 mois à température constante (18 °C)

Biologique.

En une ligne