ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Croceferro Etna Rosso

ROU772

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)**	Nerello Mascalese
Appellation	Etna Rosso Doc	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	16 à 18 °C		

Description

Oeil Rouge rubis pâle et brillant

Nez D'élégantes notes florales d'églantier se mêlent à de délicates notes de fraise et de grenade, avec une finale marquée par une agréable note saumâtre.

Bouche La gorgée bien équilibrée alterne une sensation en bouche vibrante et une sensation plus douce, conférant au palais une sensation de légèreté aérienne, agrémentée d'une finale rappelant des notes juteuses de grenade.

Accord mets/vin Rôti de porc, les poissons à la tomate, les légumes rôtis, les viandes grillées, les fromages moyennement puissants, les aubergines, etc.

Commentaires Zone de production : Versant nord-est, commune de Castiglione di Sicilia et Linguaglossa.
Vendanges : mi-octobre.
Foulagement : vendanges manuelles, mises en caissettes tôt le matin, puis égrappées et foulées délicatement
Fermentation alcoolique : environ 12 jours en cuves tronquées avec pigeage quotidien.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français, dont 30 % en cuves inox.
Élevage en bouteille : au moins 6 mois à température constante (18 °C).

Biologique.

En une ligne