

20 Rue Des Manoirs, Suite 202 Charlemagne, Québec, J5Z 5H3 Roucet.com info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882 Sans frais: 1 800 204-2918 Télécopieur: 1 450 582-5557



Croceferro	Etna	Rosso
ROU772		

# Historique

#### Reconnaissance

Pays	Italie	Producteur	Generazione Alessandro
Région vinicole	Sicile	Cépage(s)	100% Nerello Mascalese
Appellation	Etna Rosso Doc	Conservation	
Service			

#### 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

## 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).

### En une ligne