



● Trimarchisa

ROU771

Historique

La région de l'Etna est l'une des régions viticoles les plus prisées de l'Italie en raison de son sol volcanique ainsi que son microclimat idéal pour la culture de la vigne. Tormatore est l'une des familles viticoles les plus anciennes du mont Etna. En joignant expertise, tradition et modernité, ils produisent des vins d'une qualité exceptionnelle qui cumulent les récompenses les plus prestigieuses.

Reconnaissance

92 pts - Wine Spectator (mill. 2018) 94 pts - James Suckling (mill. 2018) 93+ pts - Antonio Galloni (mill. 2018) 94 pts - James Suckling (mill. 2017) 93 pts - Robert Parker (mill. 2017) 91 pts - Wine Enthusiast (mill. 2017) 92 pts - Wine Spectator (mill. 2016) 95 pts - Wine Enthusiast (mill. 2016) 95 pts - James Suckling (mill. 2016) 93+ pts - Antonio Galloni (mill. 2016)

Pays	Italie	Producteur	Tormatore
Région viticole	Sicile	Cépage(s)	95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Capuccio
Appellation	Etna Rosso	Conservation	15 à 20 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis aux légers reflets violets.

Nez

Riche et complexe au nez, il rappelle la mûre, la cerise noire et un soupçon très délicat de bois tendre.

Bouche

En bouche, il est décisif, complexe et extraordinairement persistant.

Accord mets/vin

Vin tout désigné pour accompagner vos grands plats à base de viande rouge. Les Osso Buco, les foies de veau grillés, les gibiers à plumes, etc.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,2g/L Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses. Ils arrivent rapidement à la cave pour une sélection manuelle sur table de tri. Éraflées et non complètement pressées, les grappes sont envoyées dans des cuves en bois tronconiques, où elles macèrent pendant environ 10/12 jours à une température de 22/25 ° C. Tous les jours, plusieurs fois par jour, les raisins en macération sont soumis à un poinçonnage manuel à l'aide d'un fouloir pneumatique. Après la fermentation, les raisins restent à macérer pendant quelques jours, après quoi ils sont soutirés et pressés avec un pressoir vertical traditionnel. Le vin ainsi obtenu repose en fûts de 25 hl pendant 18 mois avant d'être mis en bouteille, où il reposera pendant 6 mois additionnels.

En une ligne

Grand vin de l'Etna ayant les racines profondément ancrées dans le sol volcanique du Mont Etna. Vin puissant aux tannins présents, mais bien intégrés dans la structure, ce vin qui pourra vieillir magnifiquement.