



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



## Etna Rosso

13509033

### 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. Tornatore 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

Cette cuvée s'est vue décernée «Tre Bicchieri», récompense ultime du réputé guide «Gambero Rosso». 91 pts - Antonio Galloni (2017) 91 pts - Robert Parker (2017) 93 pts - James Suckling (2018) 91 pts - Wine Spectator (2018) 93 pts - Wine Enthusiast (2018) 90 pts - Robert Parker (2018)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Tornatore
<b>Région viticole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Capuccio
<b>Appellation</b>	Etna	<b>Conservation</b>	6-7 ans
<b>Service</b>	16-18°C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis clair, typique à cette variété.

#### Nez

Des notes délicates de baies rouges, de griotte et de cerise noire au nez.

#### Bouche

Bouche éclatante, on y ressent la fraise, la framboise, la rose, la réglisse et les épices douces.

### 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

Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses et sont rapidement apportés à la cave où ils subissent une sélection manuelle sur un convoyeur à bande. Ensuite, ils sont éraflés, pas complètement écrasés, et envoyés dans des cuves en béton où ils macèrent pendant environ 10 à 12 jours à une température de 22/25 °C. Après la fermentation, les raisins sont laissés à macérer quelques jours de plus. Le vin est ensuite séparé des peaux de raisin pressées avec la presse verticale traditionnelle. Vieillesse environ 6 mois en gros tonneaux en bois et 3 mois en bouteille.

### En une ligne

Code SAQ: 13509033 - 25,65\$