



## ● Pietrarizzo Etna Rosso

14976021

### 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

91 points James Suckling (2018) 94 points Wine Enthusiast (2017) 92 points James Suckling (2017) 93 points Wine Enthusiast (2016) 95 points Wine Enthusiast (2015)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Tornatore
<b>Région viticole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	100% Nerello Mascalese
<b>Appellation</b>	Etna Rosso DOC	<b>Conservation</b>	10 à 15 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis

#### Nez

Nez aux notes complexes et équilibrées de fruits rouges, d'herbes fraîches, de romarin et d'épices.

#### Bouche

Une bouche éclatante de saveurs, structurée, élégante et toute en longueur.

### 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

Raisins 100% Nerello Mascalese cultivés en terrasses à 1000 mètre d'altitude sur le flanc nord de l'Etna. Une fois les raisins récoltés à la main dans de petites caisses, ils sont rapidement amenés à la cave où ils sont triés manuellement sur un convoyeur à bande. Ensuite, ils sont égrappés et non complètement foulés, et envoyés dans une cuve en bois tronconique, où ils macèrent pendant environ 10/12 jours à une température de 22/25 °C. Quotidiennement, plusieurs fois par jour, les raisins en macération sont pigés manuellement à l'aide d'un fouloir pneumatique. Après fermentation, les raisins macèrent encore quelques jours, puis le vin est séparé des peaux, qui sont pressées avec un pressoir vertical traditionnel. Le vin obtenu est élevé en fûts de bois de 25 hectolitres pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

### En une ligne

Un grand vin de l'Etna plus que charmeur dont on ne peut sortir notre nez du verre.

Code SAQ 14976021 - 34,50\$