



## Etna Fedegraziani 2019

Un délicieux bouquet de fruits rouges, de baies, de mandarine, de vanille et de chocolat blanc. Ce vin séduit grâce à sa saveur légèrement épicée et à ses tannins présents en finale.

|                               |                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Federico Graziani                                                    |
| Type d'article                | Vin rouge                                                            |
| Pays                          | Italie                                                               |
| Région                        | Sicile                                                               |
| Appellation                   | DOC                                                                  |
| Millésime                     | 2019                                                                 |
| Format                        | 75 cl                                                                |
| Alcool                        | 13.0 %                                                               |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                                            |
| Conservation                  | 2024 - 2027                                                          |
| Cépages                       | Nerello Capuccio, Nerello Mascalese                                  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                                |
| Numéro d'article              | 317466                                                               |
| Accord mets et vins           | Lasagnes, Plats de poisson raffinés, Plats végétariens, Plats épicés |
| Avis                          | James Suckling 92/100                                                |



### Vinification

Après la récolte, les raisins sont laissés à fermenter spontanément dans l'acier, afin de ne pas altérer le profil aromatique du vin. Après environ douze mois de maturation en acier et en barriques de troisième passage, nous passons à la phase d'élevage en bouteille, qui dure entre trois et six mois.

### Terroir





---

Situés à une altitude comprise entre 650 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, les vignobles dédiés à la production de l'Etna Rosso se trouvent dans les zones de Passopisciaro, Solicchiata et Montelaguardia. Cette dernière parcelle suit le modèle vignoble-jardin, déjà expérimenté avec succès pour le Profumo di Vulcano : 3 hectares bordés d'un long mur, à l'intérieur duquel coexistent des vignes, des oliviers centenaires et de nombreux arbres fruitiers. C'est de ces vignobles que proviennent les raisins Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio, issus de plants d'une moyenne d'âge de 15/20 ans, cultivés de manière traditionnelle dans le respect de la terre et de la biodiversité locale.

