Profumo di Vulcano 2021

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

Couleur rouge grenat. Arômes de framboises et de myrtilles sauvages suivis d'un soupçon d'agrumes, de maquis méditerranéen, d'orange, de mandarine, de marjolaine et de myrte. La bouche est harmonieuse et complexe, avec une sensation salée-sucrée qui montre de la personnalité et de la persistance.

Producteur	Federico Graziani
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Sous-région	Etna DOC
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2029 - 2031
Cépages	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320392
Accord mets et vins	Risotto, Gibier, Fromage, Cuisine méditerranéenne
Avis	James Suckling 94/100

Vinification

La fermentation se fait spontanément, dans des cuves en bois et sans contrôle de la température.Après un élevage d'au moins vingt-quatre mois dans des tonneaux de premier et de deuxième passage, le vin est mis en bouteille avec une filtration minimale et sans soutirage, selon la méthode traditionnelle, où il vieillit encore pendant douze mois.

Terroir

Le Profumo di Vulcano provient d'un petit vignoble datant de la fin du XIXe siècle, d'un demi-hectare environ, situé sur le versant nord de l'Etna, à 600 mètres d'altitude, dans la Contrada Feudo di Mezzo, hameau de Passopisciaro, dans la commune de Castiglione di Sicilia.L'altitude et l'orientation au nord protègent des vents violents du Sirocco, ce qui se traduit par des températures estivales journalières d'environ 28 °C : ces conditions particulières garantissent aux raisins une période de maturation plus longue, ce qui enrichit leur saveur et leur complexité.Les vignes, dont certaines sont préphylloxériques et dont l'âge moyen est de 100 ans, représentent les meilleures espèces indigènes de l'Etna : Nerello Mascalese et Cappuccio, Alicante et Francisi.