



Etna Fedegraziani 2022

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
Sous-région	Etna DOC
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2027 - 2030
Cépages	Nerello Capuccio, Nerello Mascalese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322155
Accord mets et vins	Lasagnes, Plats de poisson raffinés, Plats végétariens, Plats épicés



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, Somicchiata 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.

