Contrada Guardiola 2024

La robe est rubis clair avec des reflets brillants. Le nez dévoile des arômes de griotte grenade pierre volcanique et herbes méditerranéennes. En bouche le vin est tendu élancé avec une acidité vive des tanins fins et une minéralité saline en finale persistante.

Producteur	Passopisciaro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOCG
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2039 - 2049
Cépages	Nerello Mascalese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324018
Accord mets et vins	Veau, Truffes, Risotto



Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et triés selon leur maturité. Après une sélection rigoureuse dans la vigne et en cave la fermentation se fait spontanément avec des levures indigènes en cuve acier ou ciment. Elle dure environ 15 jours avec pigeage doux. Le vin vieillit pendant environ 18 mois en grands foudres et partiellement en béton.

Terroir

La contrada Guardiola est située entre 800 et 1 000 mètres d'altitude sur le versant nord de l'Etna. C'est l'un des sites les plus élevés du domaine avec de vieilles vignes plantées sur des sols volcaniques pierreux et un microclimat frais. Les pentes y sont abruptes et austères traversées de basalte et de cendres. Cette parcelle donne naissance à des vins d'une grande fraîcheur d'une profondeur marquée et d'une élégance fine presque austère.