Etna Rosso Cru "Contrada Santo Spirito", Baglio di Pianetto BIO



Le Fermato 125, illustré par le petit tram qui apporte les touristes en haut de l'Etna est aussi un vin rouge unique, produit à partir de cépages Nerello Mascalese cultivés sur les pentes de l'Etna. Ce vin exprime toute la richesse et la complexité du terroir volcanique. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Les vignes sont situées sur les contreforts de l'Etna, à une altitude de plus de 700 m, sur des sols riches en minéraux volcaniques, ce qui confère au vin une complexité et une richesse uniques.

Encépagement: Nerello Mascalese

Vinification: Après la sélection manuelle des raisins, ceux-ci sont délicatement pressés, puis le moût fermente pendant une dizaine de jours dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après avoir mûri pendant 12 mois dans de grands fûts de chêne, le vin s'affine encore dans des cuves en acier inoxydable avant d'être filtré et mis en bouteille.

Dégustation: Au nez, il présente des arômes délicats de fruits rouges comme la fraise des bois, avec des notes chaudes et épicées. En bouche, il est riche et fruité, avec des tannins fins et une finale persistante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Association mets: Idéal avec des grillades de viande, des couscous et des fromages affinés.