

Cantine Nicosia Vulkà Etna Rosso 2016



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Cantine Nicosia
Appellation	Etna DOC
Région	Sicile
Couleur	Rouge
Intensité	Moyenne
Encépagement	80 % Nerello Mascalese - 20 % Nerello Cappuccio
Potentiel de garde	2-5 ans
Vinification	Vendanges manuelles à la fin du mois d'octobre. Macération à froid durant 24 heures et fermentation à température contrôlée pendant 10 à 15 jours. Le vin est ensuite vieilli en cuve inox suivi d'une courte période de vieillissement en fût de chêne.
Sol	Les sols du vignoble sont situés de 650 à 750m d'altitude sur les pentes du Mont Etna. Les variations de température entre la nuit et le jour fournissent des conditions idéales pour l'élevage du raisin.
Le vin (description)	Le vin dégage des arômes floraux, de fruits et d'épices. La bouche est soyeuse et fruitée avec une belle minéralité et une longue finale.