LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Etna Rosso Idda
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Idda (Gaja-Graci)
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Etna
Cépages	2% nerello cappuccio, 98% nerello mascalese
Description	L'Etna n'est pas seulement un volcan, c'est la montagne qui est à l'origine de centaines de milliers d'années d'éruptions de lave. Les Siciliens la reconnaissent comme une nature féminine, avec une mère stricte et généreuse, à tel point qu'elle l'appelle IDDA, c'est « elle ». L'IDDA est de l'énergie pure, elle offre une terre où chaque fruit mûrit de mille nuances. L'IDDA est également devenue un projet conjoint de deux familles, Gaja et Graci, une aventure née en 2016 sur le plus haut volcan actif d'Europe. Une entreprise née pour explorer la région sud de l'Etna à la recherche de vignobles qui expriment l'élégance et la complexité grâce à la nature des sols et à la luminosité qui caractérise ces lieux. Aujourd'hui, l'entreprise dispose de 20 hectares de vignes situées entre 600 et 800 m d'altitude. dans les municipalités de Belpasso et Biancavilla. Les vignes actuellement cultivées sont Nerello Mascalese et Carricante. D'autres vignobles seront plantés à l'avenir. L'Etna Rosso a une couleur rouge rubis profonde et un nez aux notes douces de pâte d'amande, de cerise noire et de mûre auxquelles se combinent des notes sulfureuses et herbacées. D'une structure moyenne et d'une acidité vive, la finale est minérale.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignobles situés à Biancavilla, sur le flanc sud-ouest de l'Etna. Altitude : 700-800m.
Vinification	Fermentation et macération d'environ 3 semaines pour partie en bois et pour partie en cuves en béton.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en bois et en cuves en béton.
Analytique	Acidité totale: 6,15 g/l - sucre résiduel: 1,15 g/l - pH: 3,47

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)