

Nom	Etna Rosso Nerello Mascalese
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Setteporte
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Etna
Cépages	100% nerello mascalese
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le domaine Setteporte, certifié bio, bénéficie d'une situation exceptionnelle sur les versants sud-ouest de l'Etna, dans le village de Biancavilla. On y pratique la viticulture depuis l'Antiquité. La famille Portale, propriétaire du domaine, transmet son savoir-faire depuis des générations. Ferdinando Portale fut le premier à évoluer vers une viticulture moderne. En 2002, Piero Portale décide de poursuivre le projet de son père et agrandit le domaine qui passe de 12 à 27 ha dont 16,5 ha de vignobles. Ceux-ci sont aménagés en terrasses orientées vers le sud, à une altitude de 650 à 800 m. Grâce à un sol volcanique et un climat typiquement méditerranéen, les vins affichent une élégance minérale unique. Le Nerello Mascalese a une couleur intense rouge rubis et des arômes fins de fruits rouges et de roche volcanique. La bouche est élégante et harmonieuse, avec une acidité bien en équilibre et des tannins soyeux. Finale longue et délicate.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
Origine	Biancavilla, flanc sud de l'Etna. Sol volcanique, entre 700 et 730m d'altitude. Vignobles plantés en 1976.
Rendement	5.000 - 5.500 kg par ha
Vendange	Début octobre.
Vinification	Macération sur peaux pendant 8 jours. Fermentation malolactique en barriques (20% de neuves).
Fermeture de bouteille	diam
Eleveage	12 mois en barriques (20% neuves) et 8 mois en bouteille.
Production	3.000 bouteilles

