

Nom	Etna Rosso
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Terre Nere
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, très minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Etna
Cépages	5% nerello cappuccio, 95% nerello mascalese
Description	En 2002, Marco de Grazia réalise son rêve sur les flancs septentrionaux de l'Etna, entre les villages de Solicchiata et de Randazzo, à une altitude de 600 à 1000 m en y faisant l'acquisition d'un domaine. Environ 15 des 23 ha de vignobles qui y sont rattachés sont plantés de cépages autochtones d'un âge très variable. Les plus jeunes ont environ 45 ans, alors que les plus anciens prenaient racine dans les terres volcaniques à partir de 1870 et ont résisté aux attaques du redoutable parasite de la vigne, de là le nom de la meilleure cuvée : Pre-phyloxera. En tout, il produit 9 vins différents, tous sous l'appellation DOC Etna: deux blancs, un rosé et six rouges. L'Etna bianco, un field blend (assemblage de vins issus d'un même vignoble), est à base d'anciens plants de carricante, catarratto, grecanico et inzolia et n'est pas élevé sur bois. Depuis 2007, il produit également un excellent vin blanc vieilli sur bois, le Vigne Niche, que l'on pourrait traduire par 'petite parcelle' avec uniquement de vieilles vignes de carricante. Les six rouges sont essentiellement vinifiés avec du nerello mascalese, complété par du nerello cappuccio, et allient texture élégante et caractère complexe. Des vins tellement parfumés qu'ils n'ont, selon moi, rien à envier aux bourgognes rouges les plus fruités ! L'Etna Rosso a une couleur rouge pourpre et un bouquet fruité et minéral. Bouche riche, avec des impressions fruitées intenses et un bel équilibre.
Servir sur	pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
Origine	Randazzo (flanc nord de l'Etna), vignoble planté il y a plus de 40 ans. Altitude moyenne : 800-900m.
Rendement	600 kg/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin octobre.
Vinification	Vinification bourguignonne classique. Fermentation et macération pendant 10 à 15 jours en foudres.
Elevage	6 mois en barriques françaises (25% neuves).
Production	70.000 bouteilles

