

Barone di Villagrande

Notes de fruits frais, de cerises, d'herbes et d'iode. Tannique mais pas agressif, forte acidité en bouche, frais et persistant sur le fruit.



Producteur: Barone di Villagrande
Pays: Italie
Région: Sicile
Appellation: Etna
Millésime(s): 2015
Cépage(s): Nerello capuccio
Taux d'alcool: 13.0%
Taux de sucre: 1.7 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 12988167
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 28.85\$
Prix (licencié): 25.09\$
Disponibilité: Disponible

Vinification

Macération et fermentation à température contrôlée de 6 à 10 jours.

Élevage

12 mois en fûts de chêne. Embouteillé 24 mois après la récolte.

Commentaires de dégustation

Rouge rubis brillant. Notes de fruits frais, de cerises, d'herbes et d'iode. Tannique mais pas agressif, forte acidité en bouche, frais et persistant sur le fruit.

Accords mets et vin

Viande rouge ou thon, et charcuterie.

Température de service

Servir à 16 - 18°C.

Marco Nicolosi

Barone di Villagrande

ITALIE



Il a quitté sa Sicile natale pour étudier à Milan et obtenir un diplôme avec une thèse sur la vinification du Nerello Mascalese. Il rêvait de faire le tour du monde, puis de revenir dans son pays natal, accumulant expérience et vision agrandie du monde. Cependant, les problèmes de santé de son père lui ont obligés de revenir plus tôt que prévu afin de gérer le domaine où sa famille produit du vin depuis près de 300 ans. Il a maintenant la chance d'appliquer sa volonté d'explorer, de valoriser, d'améliorer, de créer et de recréer, confirmant ainsi les propos d'un écrivain qui disait jadis: «Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher de nouveaux paysages, mais à avoir de nouveaux yeux. ».