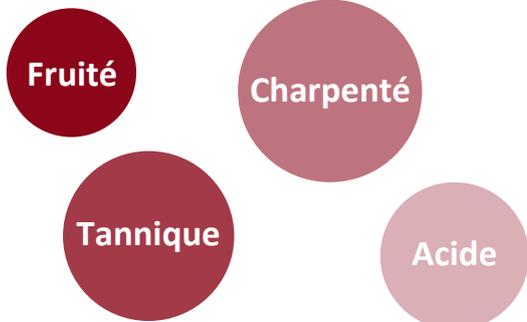


Ce qui le définit...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,5%	

Ses secrets de fabrication...

Ce vin rouge tannique et charpenté est produit par le domaine familial Tenuta Bastonaca, et provient de parcelles situées à 700m d'altitude sur le versant de l'ETNA, plus grand volcan actif d'Europe. Les raisins sont sélectionnés manuellement, égrappés puis la fermentation alcoolique et une étape de macération avec les peaux sont réalisées pendant 18 jours. Enfin, le vin est élevé pendant 12-18 mois dans de grandes barriques en bois de 25 hL et minimum 6 mois en bouteille. Ce mode d'élevage permet d'assouplir les tannins sans trop marquer le vins des arômes conférés par le bois, afin d'obtenir une pure expression de ce terroir volcanique.



Cépage : 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>

@mgwinediscovery

MG Wine Discovery

mg-wine-discovery