



AZIENDE AGRICOLA PLANETA

43,25\$

* Prix de détail suggéré

Eruzione 1614 Nerello
Mascalese 2016

	Code produit	13806011
	Prix licencié	37.56\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Sicile
	Appellation	Sicilia
	Cépage(s)	Nerello Mascalese 91 %
	Cépage(s)	Nerello Capuccio 9 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En fût de chêne durant 12 mois.
	À boire	Jusqu'en 2025

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Leur tendance à l'innovation ne les a jamais éloignés d'une interprétation historique et traditionnelle du vin. Les recherches patientes et méticuleuses ont toujours été dirigées vers le passé autant que vers le futur; d'une part profondément liée aux plus anciennes traditions viticoles siciliennes avec son héritage de cépages autochtones et d'autre part de son intérêt pour les vignes internationales les mieux adaptées à ces terroirs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dû au sable de lave qui entour le vignoble, le vin présente des arômes d'encens et d'herbes, d'hibiscus et de fenouil sauvage. C'est un vin lumineux et lyrique. La douceur et la générosité des fruits sauvages et des groseilles

se confond avec des arômes d'encens et de cire d'abeille et une lumière

Une touche presque salée invite à retourner dans son verre.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'histoire de l'Etna est parsemée des éruptions historiques qui l'ont façonnée. Celle de 1614, qui a duré dix ans et a été la plus longue enregistrée, s'est arrêtée à la frontière des vignobles de Sciaranuova. Un nom DONC très évocateur pour ce cru dell'Etna à base de Nerello Mascalese. Les hautes terres noires lui confèrent un style élégant, raffiné et équilibré.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684

Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JULIEN BIRON
(438) 871-2948

Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050

Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont cueillis et immédiatement réfrigéré à 10 ° C, puis sélectionné à la main; après l'égrappage, ils fermentent à 25 ° C en cuve inox, en contact avec les peaux pendant 21 jours, ils sont pressés délicatement dans un pressoir vertical suivi d'une fermentation malolactique en cuve inox. L'élevage est élevé en fût de chêne durant 12 mois.

PLANETA



- 91 Points -
Wine Advocate

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

JULIEN BIRON
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie