



## Etna Rosso La Gelsomina DOC 2022

La Gelsomina

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Type</b>                   | Vin rouge                                      |
| <b>Origine</b>                | Italie, Sicilia                                |
| <b>Producteur</b>             | La Gelsomina Presa                             |
| <b>Classification</b>         | DOC  |
| <b>Expansion</b>              | 3 mois en cuve acier. Puis 4 mois en bouteille |
| <b>Contenu</b>                | 75 cl  |
| <b>Millésime</b>              | 2022   |
| <b>Phase de dégustation</b>   | jusqu'à 10 ans                                 |
| <b>Température de service</b> | 16 - 18° C                                     |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 14 %   |
| <b>Cépages</b>                | Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese           |
| <b>Numéro d'article</b>       | 19758221                                       |

### Commentaires

Un mélange de Nerello Mascalese et de Nerello Cappuccio qui devient Etna Rosso DOC. Un vin au fort caractère qui combine les meilleures caractéristiques du volcan.

### Recommandation culinaire

Gibier, viande rouge, mouton et fromages épicés.

### Notes de dégustation

Rouge rubis aux reflets grenat. Élégant et intense avec des notes de fruits rouges et de vanille. Ample et harmonieux, il reflète le caractère typique du Nerello Mascalese dans toute sa noblesse.