



IDDA, Biancavilla (Sicile)

IDDA Etna Rosso DOP

Millésime	2023
Viticulteur	IDDA
Région	Sicile
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Nerello Mascalese

Vinification

Les vignes poussent à 700 - 800 m d'altitude dans la commune de Biancavilla sur le versant sud-ouest de l'Etna. La cuvaison dure traditionnellement 21 jours dans des cuves en ciment. Elle est suivie d'un élevage de 24 mois dans de grands fûts de chêne.

Notre note de dégustation

Le vin présente une robe rouge rubis brillante. Son nez est imprégné d'arômes de fruits rouges, cerises amères, mûres et massépain. En bouche, les arômes de fruits mûrs ressortent particulièrement. À cela viennent s'ajouter des notes d'agrumes, de feuilles de tomates et d'origan. Sa minéralité et un soupçon de silex persistent en fin de bouche.

IDDA

Le domaine IDDA est une coentreprise des familles Gaja et Graci. Ils possèdent 20 hectares de vignobles situés entre 600 et 800 mètres d'altitude dans les villages de Belpasso et Biancavilla. Les cépages actuellement cultivés sont le Nerello Mascalese, Carricante et Grenache. L'Etna, le plus haut volcan actif d'Europe, est une montagne formée il y a plusieurs centaines de milliers d'années par des éruptions de lave. Les Siciliens attribuent à l'Etna une nature féminine, ce qui lui vaut le nom d'IDDA, signifiant "Elle" en sicilien.



Convient avec

