

Massimo Lentsch

Issu de vignes centenaires non greffées , cultivées sur d'anciennes terrasses de lave, ce vin témoigne de l'héritage viticole du versant nord du mont Etna .

MASSIMO LENTSCH



Cosentino Etna Rosso 2019

Sicile, Italie

Région et Vignobles

Cosentino provient du **Feudo di Mezzo**, l'une des **contrade** (zones viticoles) les plus prestigieuses du **versant nord de l'Etna**. Situé à **750 mètres d'altitude**, ce terroir bénéficie de **fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit**, favorisant une maturation lente et une belle fraîcheur aromatique.

Les **sols de sable volcanique**, profonds et riches en **micro-éléments**, contribuent à la **minéralité et à la complexité** du vin. La vigne est conduite en **alberello**, une méthode traditionnelle de taille en gobelet, avec une **densité élevée de 9 000 pieds par hectare**, ce qui accentue la concentration et le potentiel de garde.

Vinification

Les **raisins sont récoltés à la main** et soigneusement triés avant la vinification. La **fermentation est réalisée avec des levures indigènes**, suivie d'une longue macération pour extraire des tanins fins et une palette aromatique complexe.

Le vin est ensuite élevé pendant **15 mois en fûts de chêne**, permettant une intégration subtile du bois tout en préservant la pureté du fruit. Il est ensuite **transféré en cuves inox** pour une décantation naturelle avant **une mise en bouteille sans filtration ni collage**, garantissant son authenticité et son potentiel de vieillissement.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis profond.
- **Arôme :** Notes complexes et intenses de cerise mûre, mûre sauvage, poivre noir et réglisse douce.
- **Palais :** Fraîcheur et finesse, avec un équilibre harmonieux entre fruit et minéralité. Les tanins bien intégrés apportent de la structure et une finale élégante et persistante.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Nerello Mascalese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

MASSIMO LENTSCH

Cosentino Etna Rosso 2019

Le Saviez-vous ?

Les **vignes utilisées pour Cosentino sont centenaires et non greffées**, un fait rare en Europe. Elles ont survécu à la **crise du phylloxéra**, grâce aux sols volcaniques de l'Etna, produisant ainsi des vins d'une **profondeur et d'une authenticité incomparables**.

Accords Mets et Vins

- **Agneau rôti aux herbes méditerranéennes** – Les tanins fins et la minéralité du vin équilibrent parfaitement la richesse de la viande.
- **Risotto aux cèpes** – Les notes terreuses des champignons résonnent avec la trame minérale du vin.
- **Pecorino affiné** – L'acidité et la structure tannique s'accordent à merveille avec le caractère salin et légèrement piquant du fromage.
- **Espadon grillé aux câpres** – Une alliance surprenante, où la fraîcheur et les épices du vin contrastent avec la profondeur saline du plat.