



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

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.

