

Pietradolce

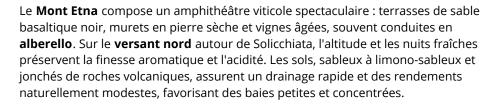
100 % Nerello Mascalese issu de l'Etna Rosso DOC, sur le versant nord de l'Etna (Solicchiata) à haute altitude. Un rouge élancé, fruité et minéral, ciselé pour la table et la gastronomie.



Etna Rosso 2022

Sicile, Italie

Région et Vignobles



La mosaïque de **contrade** (anciens coulées de lave) imprime des nuances marquées de texture et d'épices. Le Nerello Mascalese, cépage tardif et délicat, s'y exprime avec un registre rouge vif, floral et légèrement fumé, soutenu par une trame **minérale**. Les parcelles de Pietradolce se situent majoritairement entre **700 et 800 m**, un seuil qui apporte fraîcheur, allonge gustative et une signature saline très identitaire.



Pietradolce assemble exclusivement du **Nerello Mascalese (100 %)** récolté **manuellement** durant la première quinzaine d'octobre afin d'allier maturité phénolique et tension naturelle. Après égrappage et foulage doux, la macération sur peaux dure **environ 18 jours**, avec remontages mesurés pour extraire couleur et tanins fins sans dureté. La fermentation malolactique se déroule spontanément après l'alcoolique.

L'élevage vise la transparence du terroir : **environ trois mois en fûts** (barriques/cuves bois usagées) pour polir les angles sans marquer le vin, complétés d'un repos en cuve puis en bouteille. Le millésime 2022 titre autour de **14-14,5 % vol.**, mais reste équilibré grâce à l'altitude, aux nuits fraîches et à une extraction mesurée. Résultat : un Etna Rosso précis, sapide, au boisé quasi imperceptible et à la finale allongée par une **salinité** délicate.



Alcool:14,50 %

Composition: 100% Nerello

Mascalese







Etna Rosso 2022

Notes de Dégustation

- Couleur : Rubis pâle à grenat, cœur translucide, larmes fines.
- **Nez**: Cerise griotte, canneberge, grenade et écorce d'orange, rehaussées de rose séchée, thym et une pointe de pierre à fusil/cendre froide.
- **Bouche :** Corps moyen, acidité vive et tanins poudreux ; noyau de fruits rouges et d'agrumes, légers amers nobles, touche saline et fumée ; finale nette, précise et rafraîchissante.

Le Saviez-vous?

Le cahier des charges Etna Rosso autorise jusqu'à **20 % de Nerello Cappuccio**, mais Pietradolce choisit le **Nerello Mascalese pur** pour souligner le caractère floral et la trame pierreuse des pentes nord—un parti pris de **pureté** et de terroir.

Accords Mets et Vins

- Thon snacké, câpres et citron : la jutosité et l'acidité structurent le gras du poisson et répondent aux accents salins.
- Poulet rôti au fenouil et aux herbes : intensité mesurée et notes herbacées en écho ; tanins fins, bouche digeste.
- **Risotto aux cèpes :** l'umami terrien s'accorde aux nuances fumées et minérales ; l'acidité allège la texture crémeuse.
- Charcuteries & pecorino affiné : fruité vif et finale sèche équilibrent le sel et le gras.



Wine Enthusiast (WE): 92 Points (2022)

The predominantly cool, fresh and earthy nose also features astringent, subtly warm aromas of tea leaves, hibiscus, plums, cranberries and orange peels. On the palate, those sour fruit notes are accentuated by almost metallic overtones of citrus and pepper. Acid fizzes in the background.



James Suckling (JS): 92 Points (2022)

Grapefruit, fresh cranberries and mineral on the nose. Fresh and almost tangy on the palate with zesty citrus and a firm backbone of tannins. Nicely grippy and structured.



Wine Spectator (WS): 90 Points (2022)

Lightly mouthwatering and enticing, layering creamy tannins with crushed cherry and tar flavors, plus accents of tea rose, orange zest and clove. Harmonious, with a lingering, spiced finish. Drink now through 2030. 2,000 cases made, 900 cases imported.



