

CARRICANTE 2020

Domaine	Massimo Lentsch
Région	Pentes nord de l'Etna, Randazzo - Sicile
Appellation	Terre Siciliane IGT
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Carricante 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 600 mètres. Cryo macération pré-fermentaire dans le pressoir pendant quelques heures suivie d'un pressurage doux des raisins, d'une clarification statique à froid et d'une fermentation alcoolique en acier à une température contrôlée de 16-18°C. L'affinage sur lies fines suit avec bâtonnage pendant environ 6 mois.
Production	5.500 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Jaune pâle aux reflets dorés
Arômes	Au nez il s'ouvre avec des notes d'agrumes et de pomme, pour finir sur des nuances florales, d'herbes qui rappellent la nature environnante.
Saveurs	Vin très équilibré et de grande fraîcheur, au palais il exprime une personnalité volcanique aux typicités méditerranéennes. Ces caractéristiques lui confèrent une complexité remarquable, accompagnée d'une longue sapidité finale. Un vin délicieux et insolite.
Température de service	10 - 12° C
Accord mets et vin	Pissaladière aux anchois, friture d'anchois, sardines à la marocaine. Vitello tonnato. Spaghetti vongole et botargue, ravioli de Mantoue à la citrouille et parmesan, risotto aux truffes, tagliatelles aux cèpes. Saint-Jacques à la béchamel, blanquette de lotte. Fromages à pâte persillée
Potentiel de garde	Jusqu'à 10 ans
Note	Cépage autochtone de l'Etna où il est cultivé depuis des temps immémoriaux, il doit son nom à la production abondante qu'il est capable de donner. Un des meilleurs blanc d'Italie, il est vinifié depuis peu en mono cépage et donne des vins d'une incroyable richesse et sapidité.

San Teodoro 2017

Domaine	Massimo Lentsch
Région	Pentes nord de l'Etna, Castiglione di Sicilia - Sicile
Appellation	ETNA ROSSO DOC
Catégorie	Rouge
Millésime	2018
Format	0,75L
Cépage	Nerello Mascalese 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 700 mètres. Fermentation avec les levures naturelles, macération du vin avec les peaux durant 15 jours. Elevage en fûts de chêne. Après environ 12 mois d'élevage, le vin est transvasé dans des cuves en acier inox où il est décanté de manière naturelle et mis en bouteille sans aucun processus de clarification et de filtration.
Production	9.000 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Rouge rubis tendant au violet
Arômes	Au nez arômes très fins et délicats de petits fruits rouges, des notes minérales, d'épices sauvages, d'herbes médicinales et de clou de girofle.
Saveurs	Vin équilibré et harmonieux, bien structuré, aux veines minérales, la fin de bouche est savoureuse et persistante, d'une grande élégance. Quel expression de Terroir, tout en finesse !
Température de service	16 - 18° C
Accord mets et vin	Tous les ragouts de terre ou de mer. Les poêlées de cèpes, fricassées de champignons. Les viandes rouges à la braise, les saucisses de Toulouse, lapin à la moutarde. Fromages à pâte pressée cuite
Potentiel de garde	+ de 10 ans
Note	Ce cépage autochtone de l'Etna est vraiment un must pour les amateurs de découvertes. Les passionnés de Bourgogne se dirigent naturellement vers le Nebbiolo lorsqu'ils se mettent à la recherche de quelque chose de semblable dans le monde du vin italien, mais le Nerello Mascalese est une superbe alternative !