



massimolentsch.it

MASSIMO
LENTSCH

Italie



Massimo Lentsch

Cosentino 2019

HISTOIRE :

Massimo Lentsch cherche à retranscrire dans ses vins le travail et le terroir mais également sa vision, et sa personnalité. Les terroirs de l'Etna sont uniques. C'est un écosystème composé de divers microclimats, qui varient non seulement selon l'exposition, l'altitude mais aussi selon les couches des sols, les versants et les appellations, où on produit du vin depuis des siècles. La lumière, les sols, les périodes de vendanges, tout est différent du reste de la Sicile. Le domaine se situe sur le versant nord de l'Etna où les cépages Nerello Mascalese et Carricante sont les mieux adaptés et produisent des vins d'une grande complexité.

Nerello Mascalese, dans son milieu naturel, le versant nord de l'Etna, donne des vins rouge brillant, vibrants en bouche, et expressifs au nez. Gourmands, ces vins plaisent autant aux amateurs qu'aux experts, de par leur complexité.

APPELLATION : Etna Rosso DOC
CÉPAGE : 100% Nerello Mascalese
TERROIR : sol de sables volcaniques, 750m d'altitude, 1,35 hectares
RÉGION : Mont Etna, Castiglione di Sicilia
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Vieilli en fûts de chêne pendant 15 mois, puis dans une cuve en acier où la décantation est naturelle

SYSTÈME DE FORMATION :

technique alberello, taille en gobelet, en terrasses en franc de pied



NOTES AROMATIQUES :

cerise, mûre, poivre noir, réglisse
Les tannins apporte de l'élégance et de la minéralité en bouche.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : entre 16 et 18°C
Capacité de garde : 15 ans

