



MASSIMO
LENTSCH

Italie



massimolentsch.it

Massimo Lentsch

Etna Bianco 2021

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 Mascelese et Carricante sont les mieux adaptés et produisent des vins d'une grande complexité.

Le Carricante, cépage blanc, est un icône de la viticulture dans l'Etna, cultivé principalement à haute altitude. Ils donnent des vins vifs, aux arômes d'agrumes, d'anis et une finale légèrement toastée. Ces vins ont une grande capacité de garde et développent des notes de miel avec l'âge.

APPELLATION : Etna Bianco DOC
CÉPAGE : 100% Carricante
TERROIR : sols alluviales et sableux,
600m d'altitude
RÉGION : Mont Etna, Randazzo, Sicile
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Vieilli en cuves inox avec bâtonnage des lies fines pendant 6 mois

SYSTÈME DE FORMATION :

technique alberello, taille en gobelet, en terrasses



NOTES AROMATIQUES :

agrumes, pomme verte, fruits à pulpe, fleur d'acacia et herbes aromatiques méditerranéennes

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : entre 10 et 12°C
Capacité de garde : 10 ans

