



ALBERELLI di Giodo

Contrada Rampante – Passopisciaro

La fascination irrésistible pour l'Etna, et de son cépage roi, le Nerello Mascalese, ont fait succomber Carlo Ferrini, qui fréquente la Sicile en tant qu'œnologue consultant, depuis plus de 15 ans. L'histoire d'Alberelli di Giodo, débute par l'acquisition d'un peu plus d'un hectare, constitué de précieuses vieilles vignes préphylloxériques, de 80 à 100 ans, situées à 950 mètres d'altitude, et cultivées à Alberello. L'altitude et l'exposition au nord, idéale pour le Nerello, et le sol noir du volcan, permettent d'obtenir un corps et un fruit unique de grande classe, qui exulte la minéralité du volcan. L'élevage dure 12 mois, en tonneaux de chêne Français de 500 litres. Alberelli di Giodo, est sorti avec la première année en 2016.

www.giodo.it

Rouges/Rode

HTVA TVAC

Alberelli di Giodo 2017/2018 Nerello Mascalese 100%

IGT

49,50 59,90