



**MOGANAZZI-VOLTA SCIARA  
ETNA ROSSO DOC**

---

#### **Vitigno**

Nerello Masc. 98%  
Nerello Capp. 2%

#### **Gradazione**

14% vol.

#### **Migliori annate**

2011, 2013, 2014

#### **Prezzo indicativo**

35 euro

#### **Abbinamenti**

Pasta con verdure,  
carni alla griglia,  
formaggi stagionati

---

#### **Le Vigne di Eli**

Contrada Calderara  
95036 Randazzo (Ct)  
Tel. +39 095 924002  
info@levignedieli.com  
www.levignedieli.com

**C**reare Le Vigne di Eli – spiega Marco De Grazia – è stato semplice e facile come un atto d’amore, che ho fatto nei confronti di mia figlia Elena – Eli –, all’epoca ancora neonata. Accadde nel 2006: mi furono offerti prima un piccolo vigneto, poi un altro, entrambi in cru eccezionali: Feudo di Mezzo e Moganazzi-Volta Sciara. Li acquistai e, poiché questi terreni erano così piccoli e così belli, mi ricordavano la mia piccolina, Elena. In questo modo nacquero Le Vigne di Eli.

Mai come qui un vino si fa in vigna. In un microcosmo poliedrico come quello etneo, dove d’estate l’escursione termica fra giorno e notte può arrivare a 30° C e i vigneti vanno dai 400 ai 1000 metri di quota, non c’è scelta: solo una concentrazione elevatissima del lavoro sui campi può garantire buoni frutti. E con una materia prima di assoluta eccellenza tutto è più facile. Basta andare “alla ricerca non di ciò che è perfetto, ma del legame ideale tra quello che la natura ci dona e quello che la nostra esperienza, sensibilità e immaginazione suggerisce.”

Con questa cura meticolosa e attraverso un lavoro manuale spesso pesante, in equilibrio biologico fin dalla prima vendemmia del 2006, fra Le Vigne di Eli si coltivano circa cinque ettari di vigneti, con vitigni che hanno mediamente fra i 50 e i cento anni.

**L’etichetta** - Dalla contrada Moganazzi-Volta Sciara arriva un Etna Rosso da Nerello Mascalese vinificato quasi in purezza: un vino che dopo un mese in vasche d’acciaio si affina in barrique, tonneau e botti grandi di rovere francese per altri 16-18 mesi.

Un rosso dal profumo intenso, complesso, molto floreale, dal sapore ampio, corposo e fresco: ideale da gustare con un pasto a base di pasta con verdure e spezie e carni alla griglia. ■