ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Organicus Grillo

ROU840

Historique

Situé dans l'ouest de la Sicile, dans le territoire vallonné de Salemi, Cantina Musita s'étend sur 50 hectares de vignobles à une altitude de 500 mètres. Géré en famille depuis cinq générations, c'est Don Ignazio Ardagna qui a planté le premier vignoble sur les pentes de la colline à partir de 1850. La cave a été transmise de génération en génération et aujourd'hui, Carmela Ardagna est la vigneronne. La cave a été construite dans les années 1970 sur la même colline et est équipée de technologies de pointe pour créer des vins de haute qualité en utilisant un mélange de cépages traditionnels et internationaux. Le nom Musita provient du nom d'une ancienne mosquée (l'une des plus importantes de Sicile à l'époque) qui se trouvait dans cette région.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Musita
Région vinicole	Sicile	**Cépage(s)**	grillo
Appellation	Sicilia DOC	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	10°C-13°C		

Description

Oeil Robe d'une couleur jaune paille

Nez Arômes de fleurs et d'agrumes

Bouche Une bouche vive mais une finale douce

Accord mets/vin Idéal avec tous les plats de légumes, les salades grecques, les pâtes à la sauce blanche, le poisson au four

Commentaires

Zone de production : Sicile occidentale, zones vallonnées de la région de Salemi et environs

Sols argileux et limoneux

Récolte manuelle

Vinification: Fermentation à température contrôlée entre 14 et 16°C à l'aide de levures sélectionnées.
Élevage en cuve d'acier sur lies nobles pendant 5 mois avec batonnage périodique
Sucre résiduel: 0,4 g/l

Biologique.

En une ligne