



## Organicus Catarratto

ROU842

### 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Musita
<b>Région vinicole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	catarratto
<b>Appellation</b>	Sicilia DOC	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	11-13°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe jaune paille
<b>Nez</b>	Nez de fleurs et d'agrumes
<b>Bouche</b>	Bouche vive et finale douce, persistante et élégante
<b>Accord mets/vin</b>	Il se marie parfaitement avec les poissons méditerranéens, les fruits de mer et les fromages de chèvre. Idées de plat : tarte au thon et fromage de chèvre frais.

### 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 fines pendant 5 mois avec batonnage périodique

Sucre résiduel: 0,2 g/l

**Biologique.**

**En une ligne**

Le Catarratto, cépage emblématique du domaine, exprime pleinement la richesse du soleil méditerranéen.