



Passocalcara Rosso Riserva

ROU845

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

90 points - Wine Enthusiast (mill 2020)

Pays	Italie	Producteur	Musita
Région vinicole	Sicile	Cépage(s)	nero d'avola, syrah
Appellation	Sicilia DOC	Conservation	10 à 15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil	Robe rouge foncé tirant sur le violet.
Nez	Le nez est intense avec notes de saumure, de câpres, de terre brûlée, de notes végétales, de myrtilles à l'alcool, de notes balsamiques et minérales.
Bouche	Plein et envoûtant en bouche avec une excellente épaupe fraîche et savoureuse et un bon équilibre. Savoureux et persistant en finale.
Accord mets/vin	Viandes rouges grillées ou rôties, gibier, ragoûts de boeuf, boeuf bourguignon et plats mijotés méditerranéens
Commentaires	Sucre résiduel: 0.5 g/l Zone de production: Sicile occidentale, zones vallonnées du territoire de Salemi et zones voisines. Sols: Riche en gypse, à tendance argileuse Vinification: Macération et fermentation prolongées avec des levures sélectionnées en barriques avec pigeages fréquents. Fermentation malolactique complète. Viellissement en barriques depuis la fermentation jusqu'à l'assemblage final. Suivi d'un raffinement en bouteille.

En une ligne