ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Organicus Frappato

ROU846

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)**	frappato
Appellation	Sicilia DOC	**Conservation**	3 ans
Service	16 -18° C		

Description

Oeil Robe rubis pâle

Nez Arômes de cerise morello et fruits rouges

Bouche En bouche, il est caractérisé par une acidité vive, des tanins souples et une belle sapidité.

Accord mets/vin Idéal pour accompagner la charcuterie, les poissons grillés (thon), les pâtes à la sauce tomate ou les fromages jeunes.

Commentaires Zone de production: Sicile occidentale, zones vallonnées autour de Salemi.
Sol: De texture moyenne, tendant vers l'argile.
Cryomacération en l'absence d'alcool et brève macération pendant la fermentation alcoolique.

Vinification: Le vin est soutiré et l'écoulement se fait en circuit fermé et à l'air libre pour une meilleure oxygénation. La fermentation malolactique est partiellement réalisée.

Élevage: 5 mois en cuve inox avec bâtonnage periodique.

Biologique.

En une ligne