



Viali di Altarello Catarratto

ROU864

Historique

Derrière Salvatore Martinico, fondateur de Martinico & Figli en Sicile, se cache un œnologue émérite de Marsala. Il a longtemps été consultant pour des caves siciliennes renommées et possède une expérience significative dans les Langhe, à Bordeaux, au Chili et en Argentine.

Il a choisi de prendre son envol en créant Martinico & Figli. Les raisins proviennent des meilleurs vignobles situés à l'intérieur de la zone viticole de la Sicile occidentale, sur les parcelles les plus prestigieuses. Salvatore ne produira ses vins que lors des millésimes de grande qualité.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|-------------|---------------------|-------------------|
| Pays | Italie | Producteur | Martinico & figli |
| Région vinicole | Sicile | Cépage(s) | catarratto |
| Appellation | Sicilia DOC | Conservation | 3 à 5 ans |
| Service | 8-10°C | | |

Description

| | |
|------------------------|--|
| Oeil | Le vin est jaune paille brillant avec des reflets verdâtres |
| Nez | Au nez il offre des notes de fruits à pulpe blanche associées à des notes florales |
| Bouche | En bouche on retrouve la note fruitée évidente et une bonne persistance |
| Accord mets/vin | À l'apéritif et avec des entrées et du poisson cru, à essayer également avec des légumes et des fromages affinés. |
| Commentaires | Zone de production: Sicile occidentale, quartier d'Altarello dans la région de Salaparuta. Altitude des vignes: 350 m Sols argileux et calcaire Vinification : la fermentation est réalisée en cuves d'acier à une température de 16°C pendant environ 20 jours ; affinage en cuve pendant 6 mois et encore deux mois en bouteille Sucre résiduel: 0,7 g/l |

En une ligne