ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Fra le Vigne Grillo

ROU865

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)**	grillo
Appellation	Sicilia DOC	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil Jaune paille aux reflets verdâtres

Nez Le nez offre des notes de fruits à pulpe blanche enrichies de notes d'agrumes

Bouche Goût parfumé et savoureux avec des notes minérales persistantes

Accord mets/vin S'accorde avec d'excellentes entrées à base de poisson cru,
essayez-le également avec des légumes frais, des fromages et des viandes blanches.

Commentaires Zone de production: Sicile occidentale, dans la commune de Pispisa sur le territoire de Ségeste dans la province de Trapani

Vignoble issu d'une seule parcelle de 7000 plants, propriété de Leonardo Asta, plantée en 2007, exposée plein Nord, conduite en contre-espalier, taille en gouyot et rendement à l'hectare d'environ 7000 kg

Altitude: 450m

Sol calcaire de texture moyenne

Vinification : la fermentation est réalisée en cuves en acier à une température de 16°C pendant environ 20-25 jours. Vieilli en cuve pendant 8 mois et encore deux mois en bouteille

Sucre résiduel: 1.7 g/l

En une ligne