



## Fra Le Vigne Nocera DOC

ROU867

### 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Martinico & figli
<b>Région vinicole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	nocera
<b>Appellation</b>	Sicilia DOC	<b>Conservation</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe rouge rubis
<b>Nez</b>	Au nez, les arômes sont intenses : baies, épices élégantes et délicates notes balsamiques.
<b>Bouche</b>	La gorgée est profonde, aérienne et harmonieuse, un vin d'un grand charme.
<b>Accord mets/vin</b>	Pizza, roast beef ou osso bucco

## Commentaires

Le nocera est un cépage autochtone sicilien

Zone de production : Sicile orientale, dans la province de Messine

Vignoble : issu d'une seule parcelle de 3000 plants, propriété d'Alessandro Salvo ; année de plantation 2007, exposée au Nord-Est ; palissage contre-espalier, taille gouyot et rendement total 3500kg

Vignobles à 240 mètres d'altitude  
Sol argileux et calcaire

Climat : hivers doux, étés secs et venteux avec de fortes variations de température entre le jour et la nuit

Vinification : la fermentation est réalisée en acier avec macération pelliculaire pendant environ 10 jours à une température de 26°C. Une fois la fermentation malolactique effectuée, l'affinage s'ensuit pendant 12 mois en cuve puis en bouteille pendant au moins 6 mois supplémentaires.

## En une ligne