ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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

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

Description

Oeil Robe rouge rubis

Nez Au nez, les arômes sont intenses : baies, épices élégantes et délicates notes balsamiques.

Bouche La gorgée est profonde, aérienne et harmonieuse, un vin d'un grand charme.

Accord mets/vin 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