



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



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 viticole	Sicile	Cépage(s)	100% 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