



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



## ● Frappato Fra Le Vigne

ROU868

### 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>	100% frappato
<b>Appellation</b>	Terre Siciliane IGT	<b>Conservation</b>	4 à 5 ans
<b>Service</b>	16°C		

### Description

#### Oeil

Robe rouge rubis intense

#### Nez

Notes florales variétales typiques de rose et de violette et des notes de fruits rouges

#### Bouche

En bouche, le vin est agréablement frais, délicat et persistant.

### Accord mets/vin

Idéal avec les plats méditerranéens, soupe de légumes et fromages frais à pâte molle.

### Commentaires

Zone de production: Sicile occidentale, dans le district de Santa Maria de Racalmuto, dans la province d'Agrigente. Vignoble d'une seule parcelle de 1700 plants, propriété de Franco et Luigi Burruano, planté en 1994 et orienté sud-ouest. Rendement par hectare d'environ 9000 kg Altitude: 550 m Sol calcaire de texture moyenne avec des portions d'argile Climat: des hivers doux; des étés secs et venteux avec de fortes variations de température entre le jour et la nuit Vinification: la fermentation est réalisée en cuve d'acier avec macération sur les peaux pendant environ 10 jours à une température de 24-26°C ; une fois la fermentation malolactique effectuée, l'affinage s'ensuit pendant 8 mois en cuve puis en bouteille pendant au moins 5 mois supplémentaires. Sucre résiduel: 2,95 g/l

### En une ligne