



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



Organicus Catarratto

ROU842

Historique

Situé dans l'ouest de la Sicile, dans le territoire vallonné de Salemi, Cantina Musita s'étend sur 50 hectares de vignobles à une altitude de 500 mètres. Géré en famille depuis cinq générations, c'est Don Ignazio Ardagna qui a planté le premier vignoble sur les pentes de la colline à partir de 1850. La cave a été transmise de génération en génération et aujourd'hui, Carmela Ardagna est la vigneronne. La cave a été construite dans les années 1970 sur la même colline et est équipée de technologies de pointe pour créer des vins de haute qualité en utilisant un mélange de cépages traditionnels et internationaux. Le nom Musita provient du nom d'une ancienne mosquée (l'une des plus importantes de Sicile à l'époque) qui se trouvait dans cette région.

Reconnaissance

Pays	Italie	Producteur	Musita
Région vinicole	Sicile	Cépage(s)	100% catarratto
Appellation	DOC Sicilia	Conservation	3 à 5 ans
Service	11-13°C		

Description

Oeil

Robe jaune paille

Nez

Nez de fleurs et d'agrumes

Bouche

Bouche vive et finale douce, persistante et élégante

Accord mets/vin

Il se marie parfaitement avec les poissons méditerranéens, les fruits de mer et les fromages de chèvre. Idées de plat : tarte au thon et fromage de chèvre frais.

Commentaires

Zone de production : Sicile occidentale, zones vallonnées de la région de Salemi et environs Sols argileux et limoneux Récolte manuelle Vinification: Fermentation à température contrôlée entre 14 et 16°C à l'aide de levures sélectionnées. Élevage en cuve d'acier sur lies fines pendant 5 mois avec batonnage périodique Sucre résiduel: 0,2 g/l

En une ligne