Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Passocalcara Bianco Riserva

ROU844

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)**	60% catarratto, 40% chardonnay
Appellation	DOC Sicilia	**Conservation**	jusqu'à 10 ans
Service	12 - 13°C		

Description

Oeil

Jaune tendre qui tend à l'or.

Nez

Arôme intense d'abricots mûrs, de pêche et de fleur d'oranger au nez, légèrement noisette en fond.

Bouche

La bouche est franche avec une belle fraîcheur, mais puissance et complexité, longue finale.

Accord mets/vin

Poissons, crustacés, fromages et fromages affinés.

Commentaires

Sucre résiduel: 0.8 g/l Zone de production: Sicile occidentale, zones vallonnées du territoire de Salemi et zones voisines. Sols: Calcaire à tendance argileuse Vinification: Pressurage doux des raisins. Débourbage statique à froid des moûts. Séparation propre et fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Le Chardonnay fermente dans de grands fûts et y reste jusqu'à l'assemblage final. Le Catarratto fermente dans des cuves en acier et est ensuite transféré en fûts. L'assemblage se fait en cuve quelques mois avant la mise en bouteille. Il est suivi d'un vieillissement en bouteille.

En une ligne