



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



Viali di Altarello Catarratto

ROU864

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% catarratto
Appellation	Sicilia DOC	Conservation	3 à 5 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil

Le vin est jaune paille brillant avec des reflets verdâtres

Nez

Au nez il offre des notes de fruits à pulpe blanche associées à des notes florales

Bouche

En bouche on retrouve la note fruitée évidente et une bonne persistance

Accord mets/vin

À l'apéritif et avec des entrées et du poisson cru, à essayer également avec des légumes et des fromages affinés.

Commentaires

Zone de production: Sicile occidentale, quartier d'Altarello dans la région de Salaparuta. Altitude des vignes: 350 m Sols argileux et calcaire Vinification : la fermentation est réalisée en cuves d'acier à une température de 16°C pendant environ 20 jours ; affinage en cuve pendant 6 mois et encore deux mois en bouteille Sucre résiduel: 1,7 g/l

En une ligne