



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



## Zottorinotto

ROU772

### Historique

La région de l'Etna est l'une des régions viticoles les plus prisées de l'Italie en raison de son sol volcanique ainsi que son microclimat idéal pour la culture de la vigne. Tornatore est l'une des familles viticoles les plus anciennes du mont Etna. En joignant expertise, tradition et modernité, ils produisent des vins d'une qualité exceptionnelle qui cumulent les récompenses les plus prestigieuses.

### Reconnaissance

95 points - James Suckling (mill. 2020) 95 points - Wine Enthusiast (mill. 2020) Top 100 (#90) James Suckling, 95 points (mill. 2019) 92 points - Wine Enthusiast (mill. 2019)

|                        |             |                     |                 |
|------------------------|-------------|---------------------|-----------------|
| <b>Pays</b>            | Italie      | <b>Producteur</b>   | Tornatore       |
| <b>Région viticole</b> | Sicile      | <b>Cépage(s)</b>    | 100% Carricante |
| <b>Appellation</b>     | Etna bianco | <b>Conservation</b> | 5-8 ans         |
| <b>Service</b>         | 12°C        |                     |                 |

### Description

#### Oeil

Jaune paille aux reflets or intenses

#### Nez

Superbes notes de vanille, de miel, de fleur et de pêche jaune mûre.

#### Bouche

L'élégance et la persistance en bouche sont parfaitement complétées par l'extraordinaire complexité et sapidité.

### Accord mets/vin

Idéal avec les plats méditerranéens, les volailles et fromages moyennement corsés.

### Commentaires

Les raisins sont récoltés à la main, placés dans de petites caisses et rapidement amenés à la cave où ils sont triés manuellement sur un convoyeur à bande. Erafés et légèrement foulés, ils sont envoyés au pressoir où ils sont délicatement pressés. Le moût obtenu est mis à fermenter sans contrôle de température dans des fûts en bois de 225 litres. Après la fermentation, le vin obtenu repose sur lies pendant environ 8 mois en barrique de bois d'acacia et 6 mois supplémentaires en bouteille.

### En une ligne