



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



Pietrarizzo Etna Bianco

14976047

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

94 points - James Suckling (mill. 2020) 94 points - Wine Enthusiast (mill. 2020) 95 points - Wine Enthusiast (mill. 2019)

Pays	Italie	Producteur	Tornatore
Région viticole	Sicile	Cépage(s)	97% Carricante, 3% catarratto
Appellation	DOC Etna bianco	Conservation	5 à 10 ans
Service	10 - 12°C		

Description

Oeil

Robe jaune paille brillante aux reflets verdâtres

Nez

Des arômes de fleurs blanches printanières, de fruits du verger et de silex chauffé au soleil agrémentent un nez délicat et séduisant.

Bouche

Le vin révèle une bouche sapide, élégante et structurée aux saveurs de pomme jaune, de poire et de citron Meyer menant à une finale salée et minérale. Il est équilibré par une acidité vive.

Accord mets/vin Idéal avec les viandes blanches grillées et le poisson.

Commentaires

Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caissettes et font l'objet d'une sélection manuelle à la cave. Ils sont éraflés et doucement pressés. Le moût obtenu est clarifié à froid et mis à fermenter à une température de 15-16°C en barriques de chêne de 50 hl. Après la fermentation, le vin obtenu repose sur lies durant environ 5 mois en barrique et 3 mois supplémentaires en bouteille. Sucre résiduel: 2 g/l

En une ligne

Code SAQ: 14976047 - 34,50\$