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

Fra le Vigne Grillo

ROU865

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 vinicole	Sicile	**Cépage(s)**	100% grillo
Appellation	Sicilia DOC	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Jaune paille aux reflets verdâtres

Nez

Le nez offre des notes de fruits à pulpe blanche enrichies de notes d'agrumes

Bouche

Goût parfumé et savoureux avec des notes minérales persistantes

Accord mets/vin

S'accorde avec d'excellentes entrées à base de poisson cru, essayez-le également avec des légumes frais, des fromages et des viandes blanches.

Commentaires

Zone de production: Sicile occidentale, dans la commune de Pispisa sur le territoire de Ségeste dans la province de Trapani Vignoble issu d'une seule parcelle de 7000 plants, propriété de Leonardo Asta, plantée en 2007, exposée plein Nord, conduite en contre-espalier, taille en gouyot et rendement à l'hectare d'environ 7000 kg Altitude: 450m Sol calcaire de texture moyenne Vinification : la fermentation est réalisée en cuves en acier à une température de 16°C pendant environ 20-25 jours. Vieilli en cuve pendant 8 mois et encore deux mois en bouteille Sucre résiduel: 1.7 g/l

En une ligne