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

Organicus Nero d'Avola

ROU841

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)**	100% nero d'avola
Appellation	DOC Sicilia	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	16-18°C		

Description

Oeil

Robe rouge rubis profonde et vive

Nez

Notes de cerise et de griotte

Bouche

Il se caractérise par l'élégance et l'harmonie de ses tanins.

Accord mets/vin

bistecca alla fiorentina, gibier, agneau sauce aux figues, magret de canard sauce bleuets, jarret d'agneau braisé

Commentaires

Zone de production: Sicile occidentale, zones vallonnées de la région de Salei et environs Sols argileux et limoneux Récolte manuelle Vinification: Cryomacération en l'absence d'alcool et macération pendant la fermentation alcoolique. Soutirage fermé et à l'air pour une oxygénation accrue. Délestage aux 2/3 de la fermentation alcoolique. Fermentation malolactique complète. Élevage pendant plusieurs mois en cuves acier et ciment. Sucre résiduel: 2.5 g/l

En une ligne