



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



## ● Trainara Etna bianco

ROU770

### Historique

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Generazione Alessandro
<b>Région vinicole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	90% Carricante, 10% catarratto
<b>Appellation</b>	Etna Bianco Doc	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	entre 10 et 12°C		

### Description

#### Oeil

Jaune paille brillant

#### Nez

Le nez est frais et parfumé, avec d'agréables notes de citronnelle mêlées à des notes aromatiques de thym, de sauge et de cataire, accompagnées d'une délicate touche minérale de silex.

#### Bouche

Une bouche agréablement savoureuse révèle son lien le plus intime avec le terroir, tout en laissant place à une fraîcheur vive, avec une finale aux notes de pamplemousse rose.

### Accord mets/vin

Idéal en apéritif, il se marie parfaitement avec des entrées de fruits de mer, des crevettes grillées et des crustacés.

### Commentaires

Zone de production : Versant nord-est, commune de Castiglione di Sicilia. Vendanges : Début octobre. Foulage : Raisins récoltés à la main, mis en caissettes au petit matin, puis égrappés, refroidis et foulés doucement. Fermentation alcoolique : Environ 20 jours à 15 °C en cuves inox. Élevage : 10 mois en cuves inox sur lies à 10-12 °C. Vieillessement en bouteille : Au moins 4 mois à température constante (18 °C)

### En une ligne