



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

Pays	Italie	Producteur	Generazione Alessandro
Région vinicole	Sicile	Cépage(s)	90% Carricante, 10% catarratto
Appellation	Etna Bianco Doc	Conservation	3 à 4 ans
Service	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. Vieillissement en bouteille : Au moins 4 mois à température constante (18 °C)

En une ligne