



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



## Viali di Altarello Catarratto

ROU864

### 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Martinico & figli
<b>Région viticole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	100% catarratto
<b>Appellation</b>	Sicilia DOC	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	8-10°C		

### Description

#### Oeil

Le vin est jaune paille brillant avec des reflets verdâtres

#### Nez

Au nez il offre des notes de fruits à pulpe blanche associées à des notes florales

#### Bouche

En bouche on retrouve la note fruitée évidente et une bonne persistance

### Accord mets/vin

À l'apéritif et avec des entrées et du poisson cru, à essayer également avec des légumes et des fromages affinés.

### Commentaires

Zone de production: Sicile occidentale, quartier d'Altarello dans la région de Salaparuta. Altitude des vignes: 350 m Sols argileux et calcaire Vinification : la fermentation est réalisée en cuves d'acier à une température de 16°C pendant environ 20 jours ; affinage en cuve pendant 6 mois et encore deux mois en bouteille Sucre résiduel: 1,7 g/l

### En une ligne