



Zagra Grillo

13966664

Historique

Le Domaine Valle Dell Acate a une très longue histoire bien remplie, parmi les meilleurs vignobles de Sicile. Il fait partie des visionnaires, qui déjà en 1890 faisaient la promotion des cépages autochtones de la région. Aujourd'hui c'est Gaetana Jacono (l'arrière petite fille du fondateur) qui est en charge du vignoble et pour elle chaque détail compte. Par exemple chacun des cépages a été planté sur un sol bien distinct pour optimiser les caractéristiques propre au cépage pour lui permettre de s'exprimer au maximum. Le terroir compte énormément dans la définition de l'identité de ses vins et pour accroître cet aspect, tout le domaine est exploité dans le plus grand respect du développement durable. Biodiversité maximale sur le domaine et utilisation minimale voire inexistante des intrants chimiques.

Reconnaissance

Présent avec de très bonnes critiques dans : Gambero Rosso, Wine Spectator, Robert Parker Luca Maroni, Antonio Galloni, Bibenda Veronelli, L'Espresso, Vinibuoni d'Italia Corriere della Sera, JAMES SUCKLING New York Times, Wine Enthusiast, Decanter Vinous par Antonio Galloni - 93 points

Pays	Italie	Producteur	Valle Dell'Acate
Région vinicole	Sicile	Cépage(s)	100% grillo
Appellation	D.O.C Sicilia Bianco	Conservation	3 à 5 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil

Jaune paille

Nez

Nez floral aux arômes puissants d'agrumes et de menthe avec des notes minérales rappelant les coquillages.

Bouche

Volumineuse avec du gras et de la structure. Beaucoup de fruit (melon, citron, ananas). Les épices, l'acidité et une amertume noble apportent complexité et équilibre.

Accord mets/vin

Tartare de poisson, pieuvre grillée, salade Caprese, calmars frits, Antipasti, pâtes aux fruits de mer, crevettes sautées ou en tempura, poisson frit ou grillé et Caponata

Commentaires

Raisins provenant de la parcelle Terra Gialla située le long de la côte méditerranéenne. Sol composé d'un mélange de sable et d'argile jaune. 5000 plants/hectare VINIFICATION : Fermentation et élevage de 6 mois en cuve inox suivi d'un repos en bouteille pour un minimum de 4 mois avant la mise en vente.

En une ligne

C'est un blanc du sud, ce qui se traduit par une bonne concentration, beaucoup de fruit et de la puissance aromatique.