

Il Meridione - Grillo - 2017

Sicile - Italie

Le domaine :

Les vins que nous sélectionnons chez Il Meridione proviennent de deux endroits distincts : la région de Syracuse sur la commune de Pachino, connue pour la grande qualité des Nero d'Avola produits sur ce terroir calcaire à faible rendement, et la région de Trapani où le Grillo a trouvé un terroir adapté à ce cépage autochtone.



Cépages : 100% Grillo

Appellation d'Origine : IGT Syracuse



Viticulture :

Les raisins proviennent de vignobles situés sur la côte, à la pointe ouest de la Sicile, à Petrosino, Trapani et Marzara del Vallo.

Vignes d'âge moyen de 20-25 ans. Rendements de 12 – 13 tonnes par hectare, et la récolte a eu lieu entre fin Août et mi Septembre.

Les vignes sont situées entre 10 et 50 mètres d'altitudes, dans les sols crayeux avec des traces de sable



Vinification :

Fermentation en cuve inox thermo-régulées à basse température durant 30 jours. Après avoir subi une fermentation à température contrôlée pendant 30 jours. Le vin obtenu est filtré avant la mise en bouteille.



Dégustation :

Un nez riche aux notes de noix fraîches. La bouche offre une magnifique texture, avec de la matière où s'entremêlent les arômes de fruits à noyaux bien mûrs et des notes de miels. Le vin reste parfaitement sec et l'acidité ressentie en final est là pour nous le rappeler. Un joli équilibre.

Alcool : 13 °C

Accords mets et vin :

S'associera avec des poissons blancs, du poulpe grillé, des poissons en sauce ou plus simplement avec des salades composés (salades d'été ou ceasar salad).



Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 8-10 °C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr