

Le domaine :

Le projet Da Vero a été initié depuis plusieurs années autour d'un lien fort avec l'une des plus vieilles coopératives de Sicile et l'une des pionnières en Agriculture Biologique.

Les raisins sont issus en majorité de la province de Trapani au Nord Ouest de la Sicile et à quelques encablures de Palerme.



BIO



Cépages : 100 % Catarratto

Appellation d'Origine : IGT TERRE SICILIANE



Viticulture :

Les vignes ont été converties en viticulture biologique en 2005. Les raisins Catarratto proviennent du nord-ouest de la Sicile - à Calatafimi, entre Marsala et Palerme.

Ces vignes taillées en Guyot poussent dans des vignobles de haute altitude (environ 500 m) aux sols crayeux.



Vinification :

Les raisins sont pressés et vinifiés à 16°C. Macération en cuves acier inoxydable.



Dégustation :

Arômes d'agrumes et de fenouil.

La bouche est fraîche avec plus de notes d'agrumes, des notes de fruits à noyau mûrs et une acidité vive.

Alcool : 12 %

Accords mets et vin :

A déguster à l'apéro, avec des fruits de mer et pourquoi pas avec un risotto !



Conseils de consommation :

A boire dès maintenant et pendant 2 ans.

Température de service : 10-12°C.



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



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr