



IL MERIDIONE GRILLO

Le projet Il Meridione prend sa source en 2003 avec l'objectif pour le domaine Araldica situé dans le Piémont d'élargir son offre en proposant des vins d'autres régions Italiennes avec de très bons rapport qualité/prix. Ainsi, Claudio Manera et Lella Burdese les oenologues d'Araldica assistés par Tony Brown, Master of wine sourcent des vignobles et travaillent en partenariat avec des vignerons et notamment en Sicile depuis plus de 20 ans.

Il Meridione Grillo est produit à l'ouest de la Sicile entre Petrosino, Trapani et Marzara del Vallo et offre un Grillo frais et aromatique.

Italie

Sicile

DOC Sicilia

Cépage : Grillo

Type de culture : Raisonné et Vegan

Terroir :

Les raisins proviennent de vignobles situés sur la côte ouest de la Sicile, dans les régions de Petrosino, Trapani et Marzara del Vallo. Cultivés sur des sols calcaires parsemés de sable, les vignes sont âgées en moyenne de 20 à 25 ans.

Vinification :

Les vendanges ont lieu fin août/début septembre. Après une fermentation à température contrôlée de 30 jours, le vin est filtré et mis en bouteille après quelques semaines sur lies.

Notes de dégustation

Nez miellé, floral et épicé, avec des notes de gingembre et de fruits à noyau. En bouche, des notes d'agrumes mûrs et séchés au soleil s'associent à des notes savoureuses et à une texture onctueuse. Une acidité fraîche et équilibrée se révèle sur une finale légèrement noisetée.

Accord Mets et Vin

Idéal avec du Poisson Blanc, du poulpe grillé ou une salade César par exemple.

Température

8/10 °C

Garde

3 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

