



10^{65\$}





BARONE MONTALTO – Terre Siciliane 2021

ITALIE, SICILE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14729118

PAYS

Italie - Sicile

FORMAT

MILLÉSIME

2021

APPELLATIONIGT Terre Siciliane

CÉPAGE

60% Trebbiano, 40% Cataratto

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

 ${\sf Produits} \ {\sf SAQ}$

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vallée du Belice, Sicile

TYPE DE SOL

Sols alluviaux sombres et relativement profonds, de texture moyenne, composés de calcaire et de sable, avec un bon contenu en matière organique.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT -

Fermentation de 60 % du moût en cuve d'acier inoxydable pendant 20 jours à 12-14 °C, le reste en fût de chêne français.

Élevage en cuve d'acier inoxydable avec bâtonnage hebdomadaire pendant trois mois.

SPÉCIFICITÉS -

Vin issu de raisins provenant entièrement de vignobles certifiés biologiques.

DÉGUSTATION

VISUEL

Ce vin biologique présente une robe jaune paille.

OLFACTIF

Son nez frais dévoile un bouquet fruité de melon blanc et jaune sicilien avec des notes de fleur de pommier.

GUSTATIF

En bouche, on retrouve les senteurs du nez avec des notes d'agrumes et une acidité qui le rend équilibré et parfumé.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin se marie parfaitement aux amuse-bouche et aux plats à base de crustacés ou de poissons gras et grillés.

TEMPÉRATURE

De 8°C à 10°C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

4.8 g/L

DESCRIPTION

