



11<sup>20</sup>\$



# BARONE MONTALTO – Terre Siciliane 2023

ITALIE, SICILE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14729118

**PAYS**  
Italie – Sicile

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2023

**APPELLATION**  
IGT Terre Siciliane

**CÉPAGE**  
60% Trebbiano, 40% Cataratto

**ALCOOL**  
12.5

**DISTRIBUTION**  
Produits 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

### FERMENTATION 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

