



15¹⁰\$



MEZZACORONA – Mileo – 2020 SICILE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14954201

PAYS
Sicile

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

CÉPAGE
Zibibbo 45% et Grillo 55%

ALCOOL
12

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Sicile, Italie

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Les raisins de type Grillo sont collectés très tôt en matinée, la première semaine de septembre. Les raisins Zibibbo sont cultivés une semaine plus tard, en soirée, pour préserver les caractéristiques aromatiques.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Avant une presse lente, les raisins macèrent avec leur peau pendant environ six heures. Ils sont fermentés séparément à des températures contrôlées, suivi d'un raffinement de quatre mois, avant que les deux types de vins soient mélangés l'un à l'autre. Une fois assemblé, le vin repose sur ses lies jusqu'à l'embouteillage.

EMBOUTEILLAGE –

Bouteille de plastique

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur jaune paille, avec des reflets verdâtres.

OLFACTIF

Au nez, on perçoit des arômes de fleurs, de fruits sucrés et d'agrumes.

GUSTATIF

En bouche, le vin révèle des saveurs riches, rondes et complexes, supporté par la minéralité du Zibibbo et l'acidité du Grillo.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagne les fruits de mer, tel des palourdes, les plats asiatiques épicés, la salade césar et le saumon.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire, il sera votre compagnon idéal pour toutes vos sorties plein-air.

ACCOMPAGNE

Apéro, Poissons, Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5.7g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

12g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C

DESCRIPTION

