



Producteur : Feudo Montoni

Couleur : Blanc

Appellation : Sicile

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Géologie du sol : Roches, sable, riche en fer

Encépagement : Catarratto (100%)

Âge moyen des vignes : 55 ans

Vinification : Fermentation en cuves de ciment, avec macération sur les peaux pour un quart du temps alloué à la fermentation

Élevage : 6 mois sur lies, avec bâtonnage, cuves de ciment

Aspect visuel : Une robe dorée aux reflets verts brillants

Aspect gustatif : Frais et persistant, avec une longue finale marquée par les notes d'amandes

Aspect olfactif : Délicates notes de laurier et de menthe, arômes d'agrumes, de citrons "lumie" de Sicile, de pamplemousse rose et de l'herbe fraîchement coupée

Accord vin et mets : Fruits de mer, viandes blanches, fromages frais
