



Producteur : Feudo Montoni

Couleur : Blanc

Appellation : Sicile

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Nom du propriétaire : Fabio Sireci

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 : Couleur dorée avec des reflets verts et brillants.

Aspect gustatif : En bouche, il est très frais, avec une longue finale marquée par des notes d'amandes.

Aspect olfactif : Au nez, il présente des notes délicates de laurier et de menthe avec des arômes d'agrumes de citrons "lumie" de Sicile, de pamplemousse rose et d'herbe fraîchement coupée.

Accord vin et mets : Fruits de mer, viandes blanches et fromages frais. À servir entre 12 et 14 degrés Celsius.
