



**Producteur :** Feudo Montoni

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 33.25 \$

---

**Appellation :** Terre Siciliane IGT

**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 :** 56 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.

---

---

## Revue de presse :

**Eric Guido, Antonio Galloni's Vinous, Jun 2023**

Sweet honeyed florals, peaches and wet stone form an inviting bouquet as the 2022 catarratto Masso wafts up from the glass. It's silky smooth yet has a contrasting salty tinge. Nectarine and spiced orange notes settle upon the senses. This tapers off spicy with a tropical flourish. The 2022 leaves the palate crisply refreshed.

<https://vinous.com/articles/surpassing-expectations-new-releases-from-sicily-sep-2023>