



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>