

SICALIA ROSSO

Code SAQ : 12525200
Prix : 9.15\$
Prix titulaire : 7.96\$
Producteur : Enoitalia SPA
Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Produit courant
Pays : Italie **Région :** Sicile **Appellation :** I.G.T. Terre Siciliane
Cépages : 50% Merlot et 50% Nero d'Avola
Acidité totale : 5.75 g/l **Sucres résiduels :** 4 gr/L **pH :** 3.48

ASPECTS TECHNIQUES

Historiquement, l'île de la Sicile fut le lieu de halte pour maints peuples navigateurs et commerçants (grecs, phéniciens, romains, perses) parcourant la Méditerranée à la recherche de richesses et de nouvelles contrées. Les pérégrinations ont eu pour effet de laisser à la Sicile une incontestable vision d'ouverture en gardant toutefois le respect des traditions et des cultures. Sicalia, fruit de cet ouverture, partage à la fois modernisme et tradition avec une vinification classique où le contrôle de la température en cuves inox a permis de préserver la fraîcheur et l'identité variétale, mais aussi du terroir chaleureux baigné par un sol volcanique.

DÉGUSTATION

C'est un joli vin, honnête et généreux présentant une profonde couleur rubis et des reflets cristallins annonçant une belle fraîcheur. L'attaque est franche et provoque même un effet d'appétence de par son fruité net et croquant où des notes de cerise à noyau se dévoilent en avant-plan. De plus, vous y retrouverez des senteurs délicates de mûre, de framboise et de fleurs sauvages. Tannins lisses, minéralité étonnante pour un vin à ce prix, vivacité et explosion de fruits, sont autant de qualités gustatives laissant une empreinte à la fois ensoleillée et harmonieuse.

ACCORDS VINS ET METS

Pâtes sauce tomate, risotto aux légumes racines, viandes rouges grillées simplement, porc et poulet épicés à la cajun, charcuteries, terrines et pâtés variés.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir légèrement rafraîchi soit à une température comprise entre 14 et 16 C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2017.



AROMATIQUE
ET SOUPLE

