

## LIGNUM VITIS

**Code SAQ :** 13590450  
**Prix SAQ :** 16.95\$  
**Producteur :** Enoitalia  
**Alcool :** 14.5%

### DESCRIPTIF

**Catégorie :** vin rouge

**Pays :** Italie

**Région :** Sicile

**Appellation :** IGT Terre Siciliane

**Sol :** Profonds et riches en matières organiques

**Cépages :** Frappato 55% et Shiraz 45%

**Sucres résiduels :** 12g/L

### ASPECTS TECHNIQUES

Lignum Vitis est produit sur le long de la côte ouest de la Sicile, entre Petrosino et Mazara del Vallo. Cette région est caractérisée par des sols profonds et riches en matières organiques, ce qui est idéal pour la viticulture. Depuis des centaines d'années, les meilleurs vins d'Italie ont vieilli dans de larges foudres plutôt qu'en petites barriques de chêne. Cet art traditionnel de vinification garantit une micro-oxygénation lente du vin. Lignum Vitis est l'exemple parfait de la complexité raffinée qu'apporte ce type de vieillissement.

### DÉGUSTATION

Le vin arbore une robe d'un grenat profond. Le nez s'ouvre sur des arômes de chocolat noir, d'épices et de confiture de cerises. La bouche est équilibrée et structurée avec une finale chocolatée persistante.

### ACCORDS VINS ET METS

Baguette aux fromages d'ici et aux oignons confits, Bavette de boeuf grillée sauce au vin rouge, Cannellonis au boeuf et aux olives, Côtelettes de porc aux épices douces, Côtes levées de porc au barbecue.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Température de service: 16-18 ° C.

