



FIRRIATO

Sicilia Roccaperciata Rosso 2021

18,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	2,70\$
	Code produit	14844853
\$	Prix licencié	16.00\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Sicile
📄	Appellation	Terre Siciliane
🍇	Cépage(s)	Nero d'Avola
🍇	Cépage(s)	Syrah
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	1.5
🔒	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Avec tous les choix judicieux du passionné Salvatore Di Gaetano, la Maison Firriato est devenue le symbole vineux de la Sicile, empreint de ses cépages, ses terroirs et de son soleil maritime. Tous ses vignobles sont certifiés biologiques, qu'ils soient au pied de l'Etna, sur les Iles Égades ou dans à Trapani. Ses vinifications mêlant tradition et modernité cherchent toujours à mettre en valeur les caractéristiques de chaque vigne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis profond, brillant, avec des arômes de cerise et de myrtille ainsi que des notes de vanille et d'épices. Opulent et bien équilibré, il se présente en bouche avec une plénitude séduisante et des tanins doux. Accords avec des pâtes, BBQ et agneau braisé.

NOTES SUR LE PRODUIT

Firriato est un terme italien signifiant joint, qui, par une étrange ruse linguistique, se rapporte au terme Clos utilisé en référence aux domaines français.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle du vin rouge, macération en fermenteurs d'acier inoxydable à température contrôlée. Période de fermentation 10 jours à 24 ° - 28 ° C. Six mois de vieillissement en barriques américaines.



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie