



FIRRIATO

Sicilia Roccaperciata Bianco 2023

18,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	2,70\$
	Code produit	14841636
\$	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)	Chardonnay
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	4
🔒	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 mélangeant tradition et modernité cherchent toujours à mettre en valeur les caractéristiques de chaque vigne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille agrémentée de reflets verdoyants. Un nez agréable sur des arômes de pomme et d'acacia. La bouche offre fraîcheur et élégance, laissant quelques notes d'épices douces en finale. Accords avec fruits de mer, volailles et poissons.

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

Les raisins mûrs sont récoltés à la main et triés de la même manière. Après cela, vient le processus de vinification. Il se produit par pressage doux à une température contrôlée. Ensuite, le produit atteint sa maturité et sa richesse gustative par fermentation à une température de 16 à 18 degrés Celsius.



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