

DRINKS.

Feudo Arancio Grillo Sicilia DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40908623
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Nosio Spa, Via del Teroldego 1/E, 38016 Mezzocorona (TN), Italy
Marque	Feudo Arancio
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune paille intense. Nez: bouquet exotique avec des arômes de papaye, de mangue, un soupçon de jasmin et de fleurs blanches. Bouche: harmonieuse, équilibrée avec une légère acidité.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Grillo
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAVOURI	NON SPECIÉ
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

Le vignoble Feudo Arancio est situé sur la côte ouest de la Sicile, son origine est, comme son nom l'indique, une exploitation d'oranges. Mais les agrumes ne sont plus plantés depuis longtemps, car les vignes y prospèrent beaucoup mieux grâce au climat. La proximité de la mer et une brise marine constante confèrent aux raisins un caractère particulier. Les sols sablonneux et les pentes orientées vers le soleil permettent aux vignes de se développer de manière optimale. L'entreprise attache une grande importance à la durabilité, des méthodes de lutte biologique contre les parasites ont été introduites, le sol autour des vignes a été planté de végétation pour le protéger de l'érosion, et tout est mis en œuvre pour protéger la flore indigène. Ainsi, des orchidées rares sont désormais protégées et des citronniers ont été plantés dans les carrières de tuf pour les protéger de la pourriture. Le domaine possède un système de panneaux solaires pour la production d'énergie, sept lacs pour l'irrigation et sa propre station d'épuration biologique. Le Grillo Sicilia est un vin blanc élaboré à 100% à partir du cépage Grillo, qui est un cépage mi-tardif qui mûrit à la mi-septembre. Après la récolte, les raisins sont égrappés et pressés dans un environnement protégé de l'air selon le procédé de réduction. Après une décantation naturelle, le moût fermente à une température contrôlée de 18°C pendant 10 jours, puis mûrit sur lies dans des cuves en acier pendant 5 mois.