

TENUTA LA FAVOLA

Sicilia Assittati 2021

35,12\$

* Prix de détail suggéré



TENUTA LA FAVOLA

Nature Biologique Durable

\$	Frais de service	3,51\$
	Code produit	15290354
\$	Prix licencié	30.55\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
📍	Région	Sicile
🏠	Appellation	Sicilia
🍇	Cépage(s)	Grillo 50 %
🍇	Cépage(s)	Moscato 50 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au sud de Noto, dans les sols calcaires de la pointe sud de la Sicile, dans une zone appelée Buonivini, Valeria et Corrado Gurrieri cultivent cette terre de 19 hectares, appartenant à la famille depuis quatre générations. Chez Tenuta la Favola, tout est mis en œuvre pour préserver la biodiversité avec l'utilisation d'énergies renouvelables et un vignoble certifié biologique, avec les cépages Frappato, Grillo, Moscato, Nero d'Avola.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez de miel de trèfle, puis de fruits à chair blanche et de fleur d'oranger. Attaque franche et vive, enveloppante en milieu de bouche et belle amertume en finale. Très long en bouche, ce vin se termine sur une note de miel. Il y a de l'émotion dans ce vin !

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce blanc en DOP Sicilia est issu à part égale de Grillo et de Moscato, cultivés sur des sols d'alluvions sur substrats "salins". Vendanges manuelles, fermentation à température contrôlée avec des levures indigènes, réalisée à partir d'un pied de cuve. Élevage en cuves inox pendant 6 mois.



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration