

DRINKS.

Duca di Salaparuta Estate Kados Grillo IGT 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802116
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Duca di Salaparuta S.p.A., Via Vincenzo Florio 1 - Marsala (TP), Italie
Marque	Duca di Salaparuta
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, arômes floraux avec des notes de vanille. En bouche, il est velouté et bien structuré.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Grillo
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	10-12 degrés



de
consommation

Millésime	2021
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, viandes blanches
-------------------	---

Description

Le domaine viticole Duca di Salaparuta existe depuis 1824 en Sicile, où l'on ne pourrait pas mieux cultiver un vin de qualité. La Sicile bénéficie d'une biodiversité unique, de sorte que le choix des vignobles n'a pas été particulièrement difficile, mais a dû répondre à des exigences de qualité élevées. Il s'agit notamment de la situation sur les collines, tandis que les cépages tirent leur caractère de la brise méditerranéenne rafraîchissante. Les cépages cultivés par Duca di Salaparuta sont le Nero D'Avola, le Chardonnay, la Syrah, le Grillo, l'Insolia, le Frappato, le Grecanico et le Nerello Mascalese dans l'ouest et le sud de la Sicile. Le Kados a été élaboré uniquement à partir de raisins Grillo. Ils poussent à l'ouest de la Sicile, près des villes de Salemi et Gibellina, à environ 300 mètres d'altitude, sur un sol argileux et quartzeux. Les hivers y sont plutôt doux et humides, le printemps très sec et venteux, mais l'été est soumis à de très fortes variations de température. Les raisins de Grillo sont récoltés à la main le matin à partir de la première moitié de septembre et sont fermentés lentement pendant 40 jours dans de petits fûts de chêne. Le vin est ensuite conservé jusqu'au printemps, puis trois mois supplémentaires après la mise en bouteille. Dans des conditions de conservation parfaites, le Kados peut être dégusté pendant cinq ans.