



ITALIE – Sicile

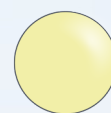
Firriato

Branciforti Catarratto



100% Catarratto

Blanc
Sicile IGT



Le Domaine

Depuis 1985, la Cantina Firriato s'est imposée comme un acteur clé de la renaissance viticole sicilienne. Le domaine mise sur la qualité, en valorisant les cépages autochtones et les terroirs uniques de l'île. Au départ des parcelles de Nero d'Avola pour le rouge et de Grillo pour les blancs, situées sur les collines de Trapani, à 70 km au sud de Palerme. Puis une parcelle de Nerello Mascalese sur les pentes volcaniques de l'Etna, et plus récemment, des vins issus du cépage Zibibbo (muscat), une aventure unique sur l'île de Favignana.

« Entre mer, montagne et soleil, chaque bouteille raconte un coin de Sicile. Firriato, c'est l'âme de l'île dans un verre. »



Sol et vinification

Sol argileux. 250 à 500 mètres d'altitude. Pressurage doux. Fermentation en cuves inox à basse température (16-18°C°)

Notes de dégustation

Une robe jaune paille aux reflets herbacés, un nez enjoué et expressif avec de beaux arômes de poire. La bouche est harmonieuse, avec une belle acidité et une belle fraîcheur.

Service

10°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com