



ITALIE – Sicile

# Firriato Camelot



60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

Rouge  
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 mixte, surtout argileux.  
14 jours de fermentation à 28°C. Fermentation malolactique et élevage en barriques de chêne américain et français pendant 9 mois.

## Notes de dégustation

De robe rouge burlat. Le nez développe des arômes de fruits rouges mûrs, de chocolat, de torréfaction et d'épices. La finale est structurée et persistante.

## Service

15-16°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