



ITALIE – Sicile

Firriato

Sant'Agostino



Nero d'Avola
Syrah

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. 250 à 500 mètres d'altitude. 12 jours de fermentation à 27° C. Fermentation malolactique et élevage en barriques de chêne américain et français pendant 8 mois.

Notes de dégustation

Ce vin se distingue par sa robe rubis profond. Ses arômes de fruits rouges surmaturés et ses notes épicées envahissantes. La finale est chaleureuse et persistante.

Service

14-16°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