



GRILLO 2022

Sicilia DOC

Importation privée



La propriété Sallier de La Tour occupe 135 hectares dans la vallée de Jato et est liée au monde du vin depuis la seconde moitié du 19ème siècle. Les vignes autochtones et internationales cohabitent côte à côte sur 45 hectares. Elles se trouvent à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Région: Sicile

Cépages : 100% Grillo

Description: La fermentation est traditionnelle pour les blancs. Elle s'effectue à 16°C et dure une quinzaine de jours. La fermentation malolactique n'est pas faite. Le vin vieillit 4 mois sur lies dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation : Variété courante au début des années 1800, principalement dans la province de Trapani pour la production de Marsala, elle est aujourd'hui interprétée dans une version moderne, aboutissant à un vin frais, aromatique et buvable.

Service : Servir frais à 10°- 12°C.

Information complémentaire : 12% d'alcool.

Code SAQ : 14752406
Prix SAQ : 24,10\$
Prix licencié : 20,75\$
Uvc : 12

