Wijnfiche

Feudo Solaria - Sulleria Bianco | Sicilia DOP oxidatieve type Italie (SICILIA) — 2024

Domaine

Feudo Solaria

Depuis sa fondation en 1887, Feudo Solaria poursuit depuis cinq générations une quête constante de qualité et d'authenticité. Implanté à Milazzo, dans le nord-est de la Sicile, le vignoble s'étend le long de la côte tyrrhénienne de la province de Messine, avec les îles Éoliennes à l'horizon. Ce paysage caractéristique, où la plaine côtière laisse progressivement place aux collines, offre un terroir unique pour la viticulture. Ici, les traditions séculaires et le savoir-faire de la vinification sicilienne s'allient à des techniques modernes de culture de la vigne et de vinification. La cave a été entièrement modernisée et dotée d'équipements technologiques de pointe. Il en résulte un équilibre harmonieux entre tradition et innovation, où le caractère du terroir et l'expression propre à chaque cépage demeurent au cœur de l'élaboration des vins.

Vinification

Les raisins sont récoltés la nuit, lorsqu'il fait plus frais et leurs arômes sont mieux conservés. Les trois cépages mûrissent à des moments différents et sont vinifiés de différentes manières. Le Grillo et le Catarratto subissent une courte macération à froid (4 à 6 heures) après quoi ils sont fermentés (18 jours) et élevés 8 mois en barriques neuves de chêne français. La fermentation malolactique est utilisée. Le pigeon d'Inzolia est fermenté et élevé dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite assemblé et mis en bouteille et reste dans la bouteille pendant 10 mois supplémentaires.

Dégustation

Couleur jaune-orange intense. Au nez, une touche toastée d'agrumes, de fruits exotiques, d'épices et de beurre. En bouche style complexe avec des oranges, des fruits et des épices. Vin très spécial de type légèrement oxydant et avec une longue finale.

Mets adaptées

Pâte | Poisson - fumé | Pasta alla Norma | Ravioli avec champignons et truffes | Fromage mi-dur

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Inzolia (40%), Catarratto (30%), Grillo (3%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Oxidatif

