

CATARRATTO

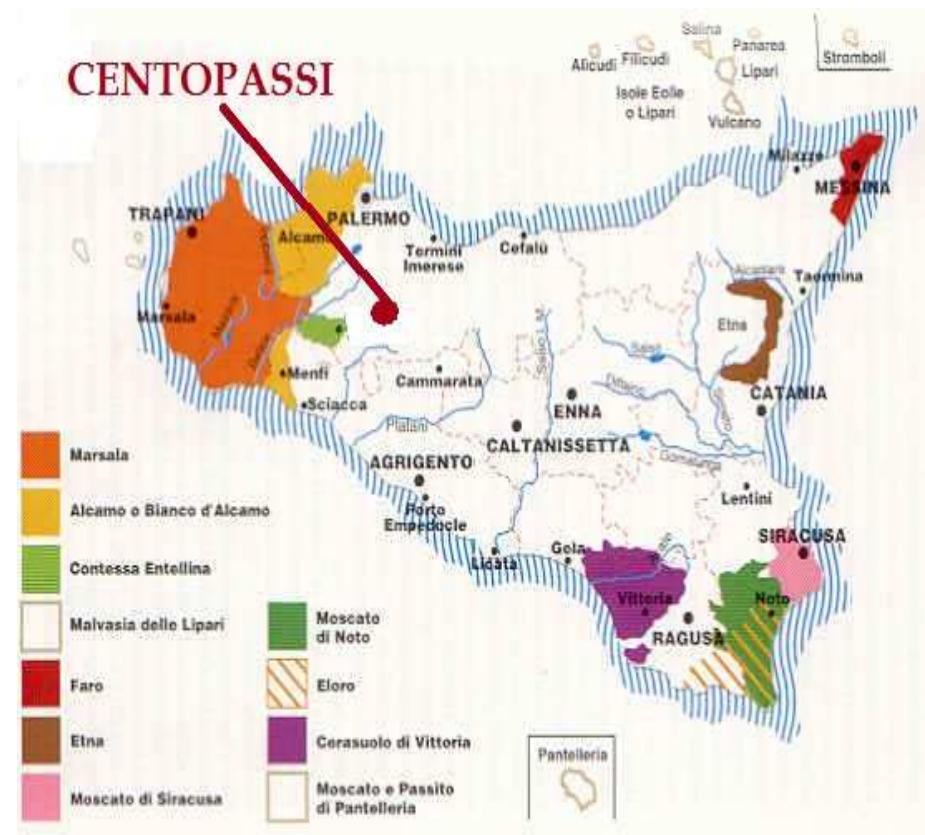
Terre Rosse di Giabbasco

CENTOPASSI
 SS 118 KM 25 +100
 90034 CORLEONE (Palermo)
 Site internet : centopassisicilia.it



Dénomination :	SICILIA D O C
Encépagement :	100% Catarratto
Nombre bouteilles produites :	9.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, sable et limon
Altitude et exposition :	350 M nord-est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox, fermentation spontanée
Affinage :	6 mois en cuve inox sur ses lies
Garde :	3 à 6 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets dorés, nez intense avec une belle variété arômatique. En bouche c'est dense mais délicat et sans lourdeur, de la richesse, une belle personnalité et une persistance remarquable.
Mariage mets-vins :	Avec des fruits de mer, des poissons grillés ou des pâtes aux langoustines par exemple

VIGNOBLE DE SICILE



NERO D'AVOLA

Argille di Tagghia Via

CENTOPASSI
 SS 118 KM 25 +100
 90034 CORLEONE (Palermo)
 Site internet : centopassisicilia.it



Dénomination :	SICILIA D O C
Encépagement :	100% Nero d'Avola
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, sable et limon
Altitude et exposition :	300 M nord-est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox, fermentation spontanée
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 6 ans
Dégustation :	Robe foncée avec reflets brillants, nez mature avec notes de fruits secs et de cacao. En bouche c'est puissant mais délié avec une minéralité qui rend le vin plus digeste, un caractère affirmé mais dans un style frais et raffiné.
Mariage mets-vins :	Avec des pizzas, des pâtes farcies à la viande ou aux légumes, des viandes rouges grillées

VIGNOBLE DE SICILE

