

GRILLO

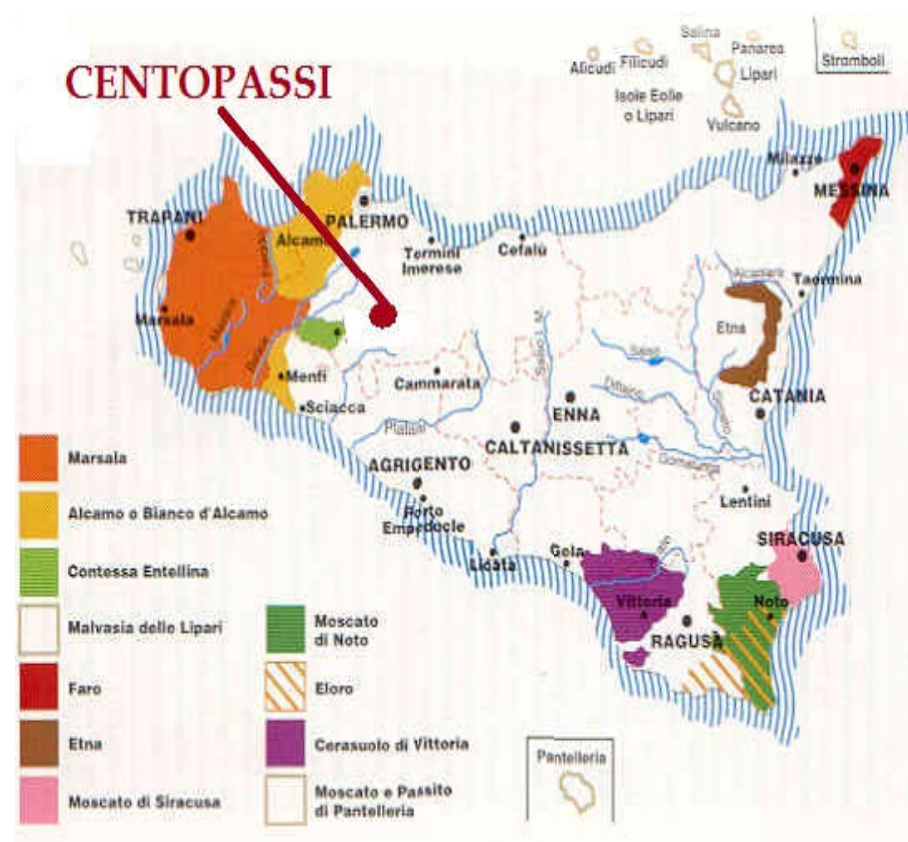
Rocce di Pietra

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



Dénomination :	SICILIA D O C
Encépagement :	100% Grillo
Nombre bouteilles produites :	19.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, sable et limon
Altitude et exposition :	450 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 puissant et minéral avec une belle complexité aromatique. En bouche c'est gras, large et savoureux avec une belle personnalité, de la structure mais un style délicat et délié, très beau flacon !
Mariage mets-vins :	Avec des poissons grillés, des risotti aux légumes, des viandes blanches grillées

VIGNOBLE DE SICILE



CATARRATTO

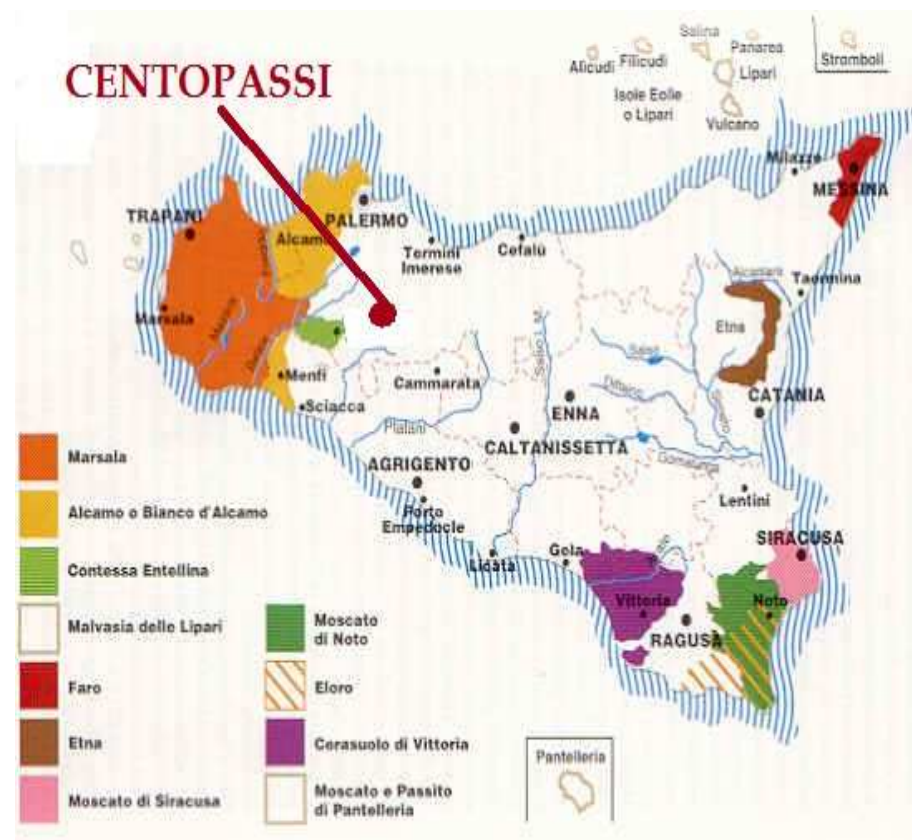
Terre Rosse di Giabbasco

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 aromatique. 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

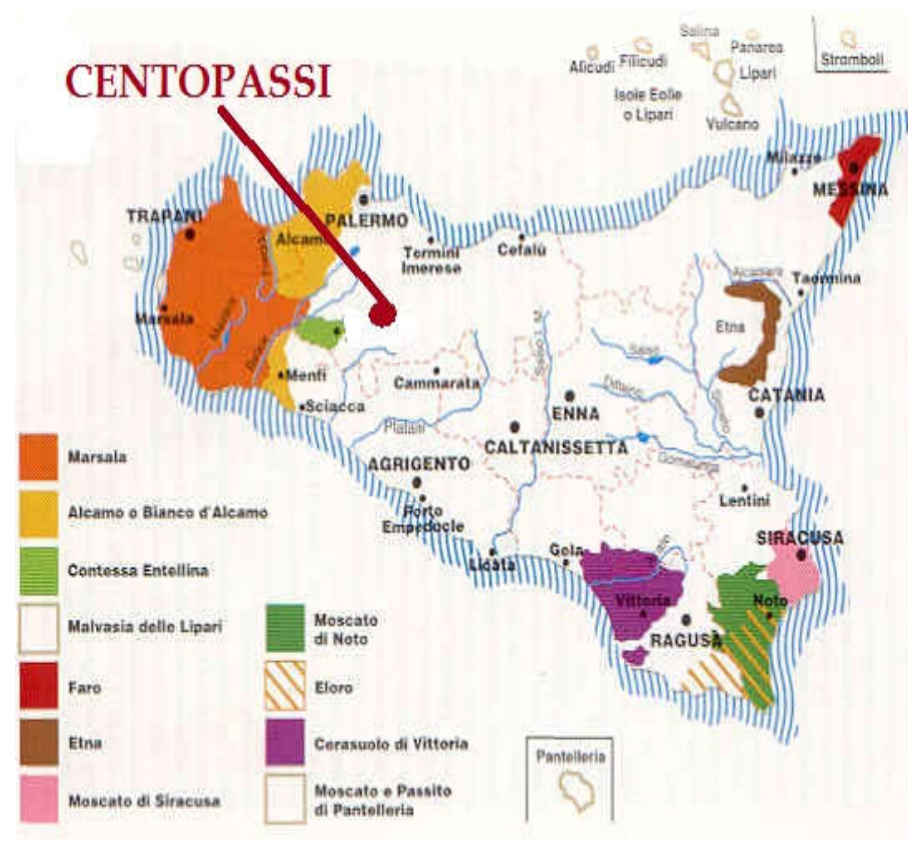
Argille di Tagghia Via

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
Altitude et exposition :	600 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



PERRICONE

Cimento di Perricone

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



Dénomination :	SICILIA D O C
Encépagement :	100% Perricone
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, sable et limon
Altitude et exposition :	450 M nord-est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox, fermentation spontanée
Affinage :	12 mois en barriques 2ème passage
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe rubis assez claire, nez complexe avec notes de cannelle et cacao. En bouche vin de bonne structure avec un caractère territorial affirmé, un peu ferrugineux, belle sapidité avec finale délicatement épicée.
Mariage mets-vins :	Avec des plats de viandes type agneau mijotées, des charcuteries de caractère, des pâtes au thon frais.

VIGNOBLE DE SICILE

