

# VIARIA



Sicile

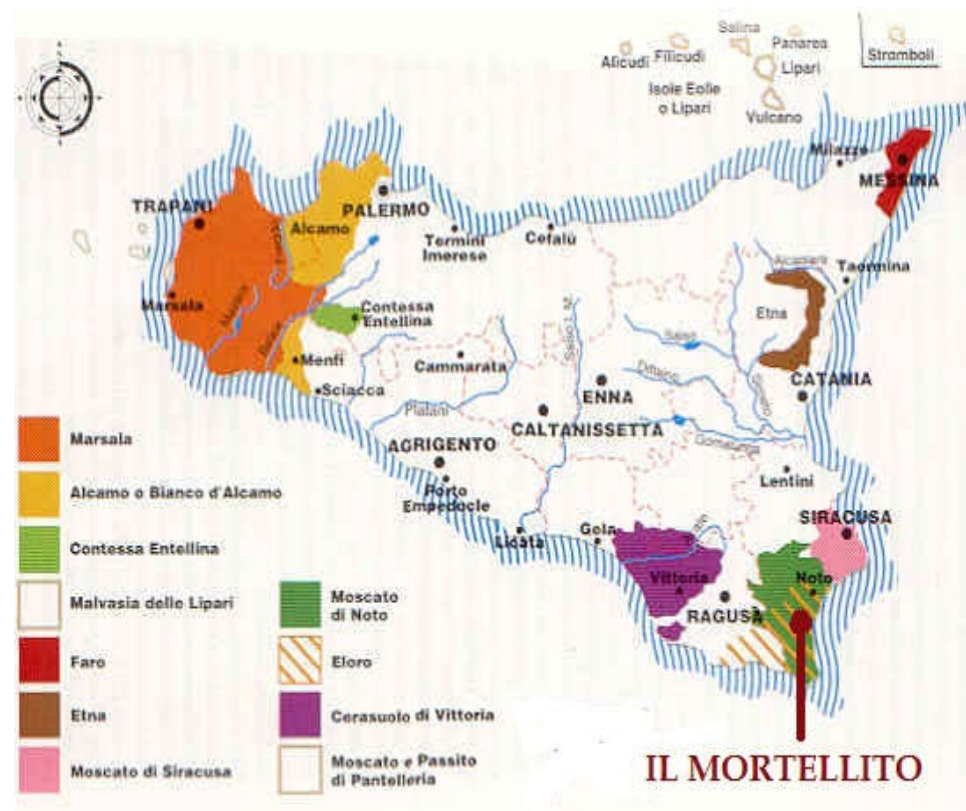


## IL MORTELLITO

Contrada Maccari  
96017 Noto (Siracusa)  
Site internet : [ilmortellito.it](http://ilmortellito.it)

Dénomination :	TERRE SICILIANE IGT
Encépagement :	100% Zibbibo ( Moscato)
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Sabloneux avec du calcaire
Altitude et exposition :	150 M sud-est
Rendement :	55 hectolitres:hectares
Vinification :	Naturelle avec 2 heures de macération sur la peau, aucun emploi de levures ou sulfites
Affinage :	Quelques mois en cuves inox
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets jaune paille, nez expressif avec tonalité saline et herbacée très agréable. En bouche c'est expressif avec une pureté aromatique expressive et complexe, un bel équilibre et une finale délicate et savoureuse.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des entrées à base de légume comme une anchoïade par exemple, des desserts à base de fruits à chair blanche.

## VIGNOBLE DE SICILE



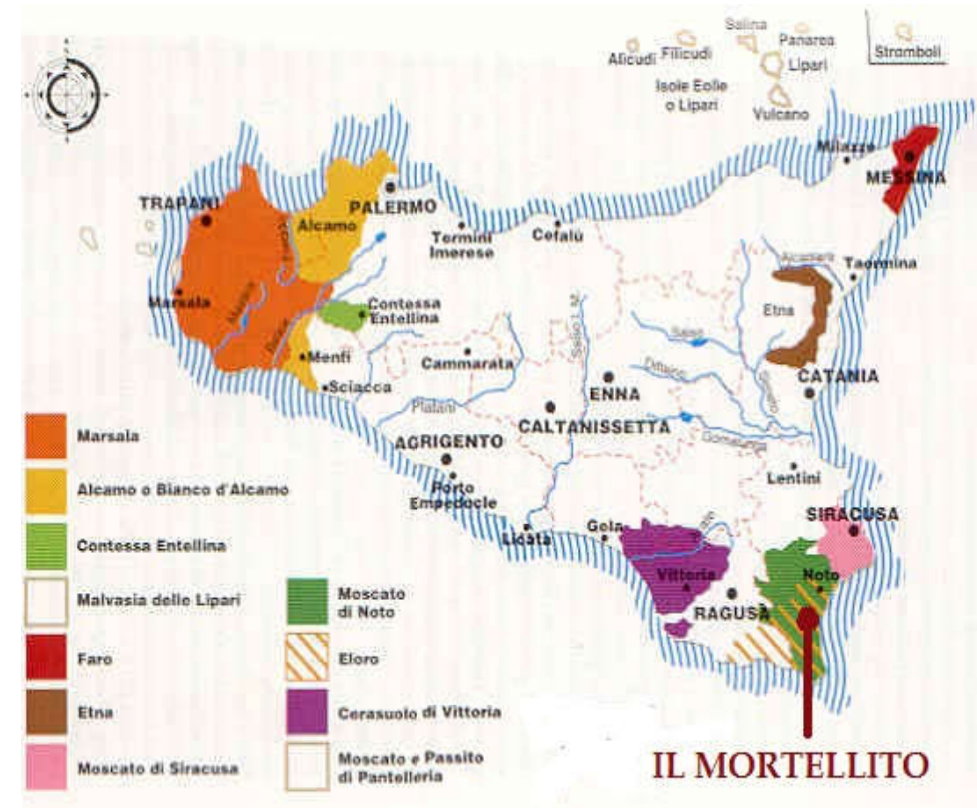
# CALAIANCU

## IL MORTELLITO

Contrada Maccari  
96017 Noto (Siracusa)  
Site internet : [ilmortellito.it](http://ilmortellito.it)



Sicile



Dénomination :	TERRE SICILIANE IGT
Encépagement :	90% Grillo, 10 % Cattarato
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Sabloneux avec du calcaire
Altitude et exposition :	150 M sud-est
Rendement :	55 hectolitres:hectares
Vinification :	Naturelle avec 12 heures de macération sur la peau, aucun emploi de levures ou sulfites
Affinage :	Quelques mois en cuves inox
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets jaune paille, nez expressif avec tonalité saline et herbacée très agréable. En bouche c'est expressif avec une pureté aromatique expressive et complexe, un bel équilibre et une finale délicate et savoureuse.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des carpaccios de légumes ou poissons, des risotti aux légumes ou au poisson.

# CALANIURU

## IL MORTELLITO

Contrada Maccari  
96017 Noto (Siracusa)  
Site internet : [ilmortellito.it](http://ilmortellito.it)

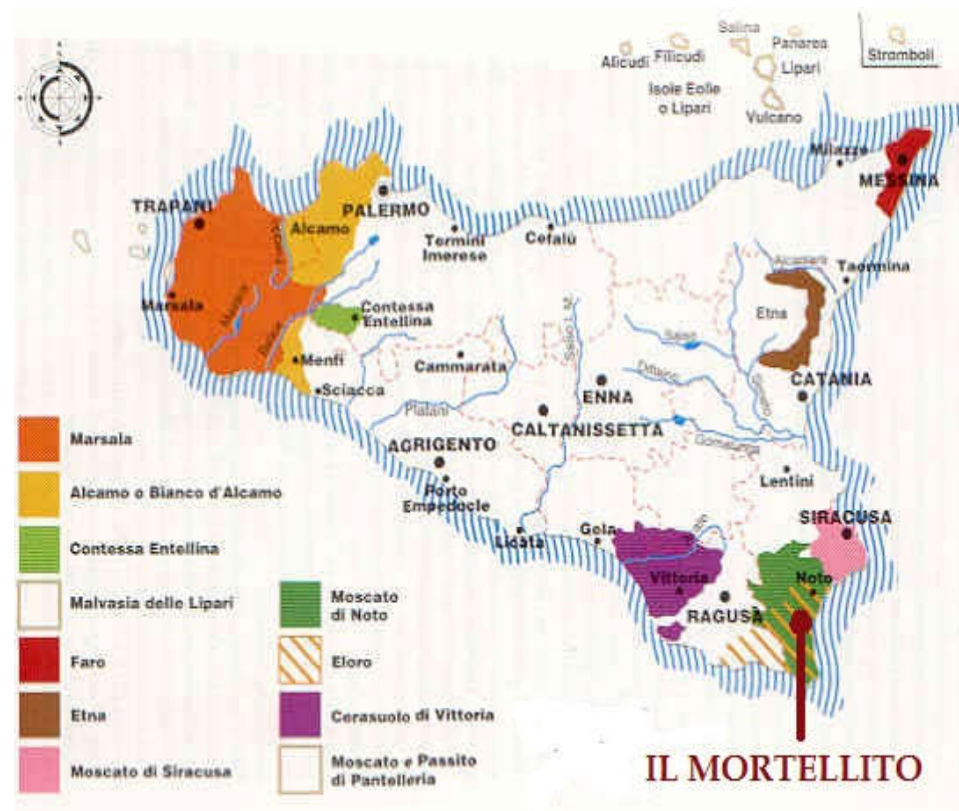


Sicile



Dénomination :	TERRE SICILIANE IGT
Encépagement :	40% Nero d'Avola, 60 % Frappato
Nombre bouteilles produites :	16.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Sabloneux avec du calcaire
Altitude et exposition :	150 M sud-est
Rendement :	55 hectolitres:hectares
Vinification :	Naturelle avec 4 jours de macération sur la peau, aucun emploi de levures ou sulfites
Affinage :	Quelques mois en cuves inox
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe plutôt claire avec reflets violets, nez très original avec arômes de fruits à chair blanche à l'ouverture qui évolue ensuite vers notes de maquis et de fruits rouges secs. La bouche est gourmande avec une complexité fruitée très agréable et une bévibilité remarquable .
Mariage mets-vins :	Avec des viandes blanches grillés, des pâtes aux légumes, des charcuteries.

## VIGNOBLE DE SICILE



# TUTTU



Sicile



## IL MORTELLITO

Contrada Maccari  
96017 Noto (Siracusa)  
Site internet : [ilmortellito.it](http://ilmortellito.it)

Dénomination :	TERRE SICILIANE IGT
Encépagement :	75% Nero d'Avola, 25 % cépages mixtes locaux blancs et rouges
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Sabloneux avec du calcaire
Altitude et exposition :	40 M sud-est
Rendement :	55 hectolitres:hectares
Vinification :	Naturelle avec 8 jours de macération sur la peau (tous les cépages mélangés), fermentation à température ambiante sans aucun emploi de levures ou sulfites
Affinage :	Quelques mois en cuves inox et cuve en résine
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez soutenue et très violacé avec reflets brillants. Nez très percutant avec notes de fruits rouges très frais, de garrigue avec une note salée. La bouche est pleine d'énergie avec de la vivacité, un style fluide très agréable, un vin qui procure une certaine joie au palais !
Mariage mets-vins :	Avec des plats estivaux tel que des grillades de viandes blanches, des poissons mijotés ou grillés

## VIGNOBLE DE SICILE

