

# **Feudo Solaria – Sulleria Bianco | Sicilia**

## **DOP oxidatieve type**

### **Italie (SICILIA) – 2024**

#### **Domaine**

##### **Feudo Solaria**

Opgericht in 1887, met al vijf generaties lang een constante doelstelling: kwaliteit. Het bedrijf is gevestigd in Milazzo in het Noord-oostelijke deel van Sicilië, aan de Tyrreense kust van de provincie Messina, tegenover de Eolische eilanden. Het bijzondere grondgebied verandert abrupt van kustvlakte in hoge heuvels. Sinds 1999 is de wijnkelder volledig gemoderniseerd met de meest geavanceerde technologieën. Elke wijn is het resultaat van historisch onderzoek van tradities gecombineerd met technologische oplossingen.

#### **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

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Inzolia (40%), Catarratto (30%), Grillo (3%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Oxydatif

