



LUNAGAIA

Mandricardo Catarratto

TERRE SICILIANE

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Sicile

Millésime : 2022



100 % Catarratto



Alcool : 12,5 %

Sucre résiduel : 7,3 g/l



Les vignes sont cultivées sur les terres de Salemi à l'ouest de la Sicile, presque au niveau de la mer. Vendanges manuelles vers la fin août. Éraflage. Pressurage doux, suivi d'une fermentation spontanée de 12 à 14 jours avec levures indigènes en cuves inox thermorégulées à 14-16 °C. Élevage 4 mois sur lies dans les cuves, puis 2 mois en bouteilles.



Ce vin paille clair renferme des saveurs fruits jaunes, d'herbes marines et de passiflore. Le corps ample et l'acidité moyenne laissent toute la place aux saveurs de melon, de pomme et de chèvre-feuille. Des notes de marmelade, de papaye, de silex et de sauge se prolongent en finale.



LunaGaia est un projet sicilien de la Bio Cantina Orsogna. Cette dernière, créée en 1964 comme une coopérative sous le nom de Cantina sociale del paese (Cave sociale de la ville). De 35 viticulteurs à l'époque, on compte environ 450 membres actifs de nos jours. La protection de l'environnement et la conservation des connaissances de la viticulture font partie de leur mandat. Le processus de conversion bio a commencé en 1995. En 2022, avec 17 projets sur le marché, l'ensemble des vignobles est devenu bio.



514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca

WWW.VINICOLOR.CA