



FEUDO MACCARI Olli Grillo 2023

22,20\$

* Prix de détail suggéré

FEUDO MACCARI
Noto

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14797815
🇨🇦	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	19.27\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Sicile
🏷️	Appellation	Sicilia
🍇	Cépage(s)	Grillo 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🗑️	Type de vieillissement	Cuve inox
🍷	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Domaine de la famille Moretti situé à Noto au Sud-Est de la Sicile. Les 50 Ha de vignes sont plantés au milieu des citronniers, orangers, oliviers et autres arbres fruitiers. Les différentes variétés autochtones retranscrivent à merveille le terroir complexe de la région entre différents sols et différentes élévations.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur du Grillo rappelle le jaune paille avec de belles nuances doré. Le nez exprime des notes florales intenses parfaitement équilibrées au timbre fruité d'agrumes et de pêche jaune, complétées par des arômes d'herbe et d'amande douce. Plein, riche et profond, ce vin a une bouche sapide et équilibrée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vinification sans peaux de raisin. Vieillissement en cuves inox.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal