



AZIENDE AGRICOLA PLANETA

Mamertino 2017

39,00\$

* Prix de détail suggéré

PLANETA

	Code produit	14888400
	Prix licencié	3373.00\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Sicile
	Appellation	Mamertino di Milazzo
	Cépage(s)	Nero d'Avola 60 %
	Cépage(s)	Nocera 40 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2026

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Leur tendance à l'innovation ne les a jamais éloignés d'une interprétation historique et traditionnelle du vin. Les recherches patientes et méticuleuses ont toujours été dirigées vers le passé autant que vers le futur; d'une part profondément liée aux plus anciennes traditions viticoles siciliennes avec son héritage de cépages autochtones et d'autre part de son intérêt pour les vignes internationales les mieux adaptées à ces terroirs.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge rubis intense aux reflets violets. Un nez aux arômes explosifs avec des notes de fruits noirs et de baies confiturées. En bouche les tannins sont charnus mais bien intégrés avec le côté boisé apporté par le chêne.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes sont plantées sur des sols d'alluvions, profond et de pierres. Un sol riche parfois garni de calcaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont cueillis à la main et dès leur arrivée à la cave, ils sont amenés à la table de sélection, la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable avec contact avec les peaux pendant 14 jours à 25 ° C. Ils sont ensuite placés dans un pressoir souple la malolactique se fait en cuve inox.

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

