

# AZIENDE AGRICOLA PLANETA

36,25\$

\* Prix de détail suggéré

PLANETA

PLANET

PLANETA

## Mamertino 2015

ШШ	Code produit	13805983
\$	Prix licencié	31.40\$
100	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
Ľö	Statut	Non disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
Ø	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
9	Région	Sicile
•	Appellation	Mamertino di Milazzo
#	Cépage(s)	Nero d'Avola 60 %
100	Cépage(s)	Nocera 40 %
<b>3</b>	Couleur	Rouge
4	Sucre	Sec
T	Fermeture	Liège
•	À boire	Jusqu'en 2025



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 coté boisé apporté par le chêne.

### **NOTES SUR LE PRODUIT**

Les vignes sont plantés 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'Ile et Gatineau FRÉDÉRIC LAVOIE (514) 546-0050 Montréal - Centre-Ville Wine Spectator

- 90 Points -

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