



## AZIENDE AGRICOLA PLANETA

Plumbago Nero D'avola  
Sicilia 2018

23,25\$

\* Prix de détail suggéré

PLANETA

	Code produit	11724776
\$	Prix licencié	20.20\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📄	Statut	Succ. Seul.
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Sicile
🏰	Appellation	Sicilia
🍇	Cépage(s)	Nero d'Avola 100 %
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	2.5
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Jusqu'en 2023

### 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

Robe exhibant une couleur rouge violacé plutôt intense. Nez assez puissant d'où émanent des parfums de mûre, de pivoine, de menthe fraîche et de pruneau. Ce rouge sec exprime une bonne vivacité et est muni de tannins enrobés. Il dévoile une texture ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Plumbago est le nom de la belle fleur sauvage pourpre qui pousse dans les bois entourant la ferme et les vignobles d'Ulmo. En monoculture de Nero d'Avola. Il est produit à partir de l'ancien vignoble du lac Arancio, ce qui nous donne cette version douce et fruitée de ce grand cépage sicilien.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Suite à l'errafage et au pressurage, les raisins sont fermenter dans des cuves en acier inoxydable et sont en contact avec les peaux pendant 14 jours à 25 ° C . Le vin obtenu subit une fermentation malolactique en acier inoxydable, en janvier et est transféré dans des fûts de chêne pendant 10 mois.

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

**JULIEN BIRON**  
(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

