



Èureka, 2019

Marabino
ITALIE, SICILE, TERRE SICILIANE IGT

Eureka exprime les arômes et les saveurs typiques du sud-est de la Sicile avec sa propre identité.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 15 ans
RENDEMENTS	39 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g/l
SUPERFICIE	3,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé dans le sud-est de la Sicile, dans le Val di Noto, à Buonivini et à Barone qui font partie des appellations Etna et Noto
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire alluvial à texture fine et «Niura terrestre» à texture moyenne
VINIFICATION	Fermentation-macération à l'aide des levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée.
ÉLEVAGE	En cuve en acier. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

CODE SAQ
14446521

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.40 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'ambition du domaine Marabino est de mettre en bouteille, pour chacun de ses produits, la saveur, le parfum et l'authenticité de la Sicile. Sa principale vocation est adressée aux vignes indigènes dans la région, comme le Moscato di Noto et Nero d'Avola, ainsi qu'une sélection minutieuse des différents clones de Chardonnay. L'intervention dans la cave se réduit à respecter ce qui est produit par la nature, avec le soutien d'une cave moderne où les vins évoluent et mûrissent. Chaque étiquette Marabino, produit par certaines parcelles de terrain, a été créé à partir de l'amour inné du vin, des plus agréables souvenirs de son enfance, ce qui donne de l'âme, du corps et du caractère aux bouteilles produites.