



Muscatedda, 2022

Marabino
ITALIE, SICILE, TERRE SICILIANE IGT

Le Muscat blanc du Val de Noto donne un vin aux arômes délicats, typiques du maquis méditerranéen.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Moscato
RENDEMENTS	32 hl/ha
SUPERFICIE	4,60 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe dans le Val di Noto, district de Buonivini à 65 mètres d'altitude
EXPOSITION	Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire blanc qui reflète la lumière
VINIFICATION	Fermentation à l'aide des levures indigènes dans des cuves en acier avec les peaux pendant 15 jours.
ÉLEVAGE	En cuve en acier avec bâtonnage jusqu'au printemps suivant. Mise en bouteille selon les phases de la lune.

CODE SAQ
14446548

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.15 \$



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.