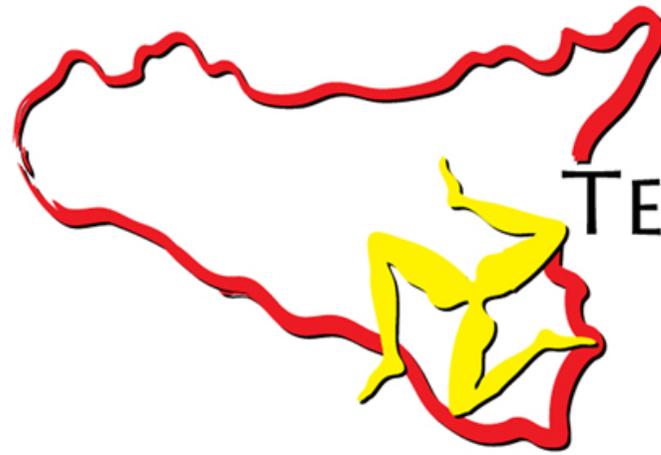




FRAZZITTA
dal 1938





TERRE DE SICILE

GIANCARLO ZIDDA

IMPORTATEUR DE VIN ET PRODUITS E BOUCHE

RUE DEFACQZ 30 C
7800 ATH



facebook TERRE DE SICILE

N° d'entreprise et de tva : 0663.547.009

N° TÉL: +32477/970321
giancarlo.zidda@terredesicile.be
www.terredesicile.be

Ù cavalèrè



Type : IGP Terre sicilienne, Rouge

Cépages : Merlot et syrah

Récolte : 2014

Zone de production : Sicile occidentale, province de Palerme

Vinification : Pressage doux, Cryo traitement et fermentation à température contrôlée.

Couleur : Rouge rubis intense

Parfum : Parfums prononcés de fruits rouges, de tabac et de réglisse

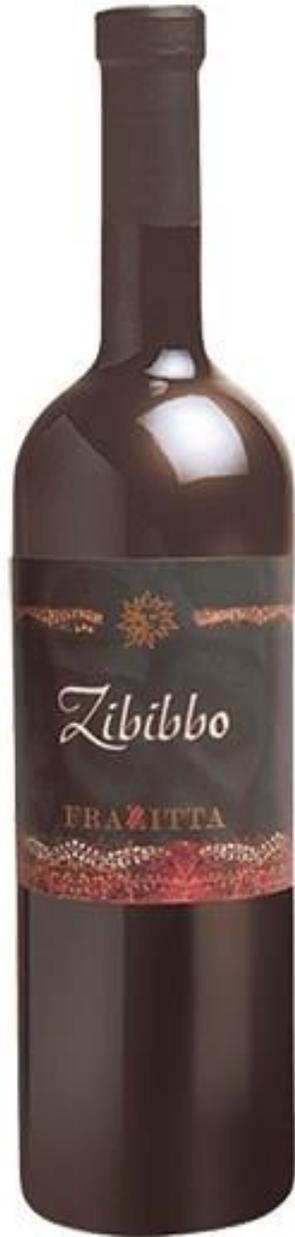
Affinement : Deux ans en fûts de chêne et plus tard en acier

Goût : Excellente structure et persistance, moyennement tannique digne d'un vin de grand caractère

Température de service : 16-18° C.

Accord : Il s'accompagne admirablement de plats de viandes rouges, gibier et fromages vieillissés à pâte dure. Excellent vin de méditation

Zibibbo



Type : Vin de liquoreux

Cépages : Zibibbo (muscat d'Alexandrie)

Zone de production : Marsala

Vinification : Mélange de moût frais partiellement fermenté et d'alcool de vin (mistella)

Titre alcoolique : 16% en vol.

Sucre : Excédant 100 gr. /l

Couleur : Or avec des reflets ambrés.

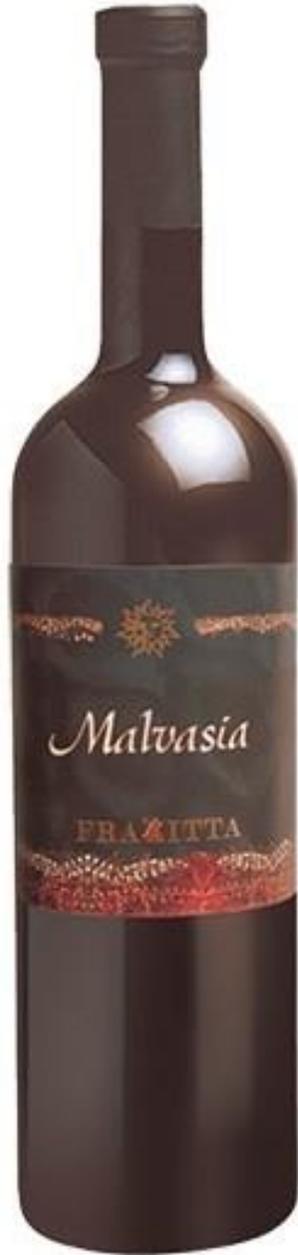
Parfum : Intense, harmonieux, caractéristique du raisin zibibbo

Goût : Plein, doux avec des notes de miel

Température de service : 8-10° C.

Accords gastronomique : Il s'accompagne très bien de glaces, desserts secs, desserts avec ricotta. Excellent ingrédient pour pâtisserie et glacier

Malvasia



Type : Vin de liquoreux

Cépages : Malvasia

Zone de production : Marsala

Vinification : Mélange de moût frais partiellement fermenté (mistella) et d'alcool de vin

Titre alcoolique : 16% en vol.

Sucre : Excédant 100 gr. /l

Couleur : Or avec des reflets ambrés.

Parfum : Délicat, avec des notes de fruits.

Goût : Aimable et harmonieux

Température de service : 8-10° C.

Accord gastronomique : Il s'accompagne de desserts secs d'amande, desserts avec ricotta.

FRAZZITTA
dal 1938

**Marsala Superiore
Ambra secco
riserva 16 ans**



Type : Vin de liqueux Dénomination d'Origine Protégé

Cépages : Grillo, Catarratto, inzolia

Zone de production : Marsala et partie de la Province de Trapani

Vinification : Vin blanc base marsala, additionné d'alcool de matières vineuses, moût cuit, moût concentré.

Affinement : Minimum de 2 ans en fût de bois.

Sucre : Inférieure à 40 gr. /l

Couleur : Ambre clair

Parfum : Intense et persistante, avec des notes de chêne.

Goût : Caractéristique et enveloppant, avec des notes de miel et de chêne et des notes d'amande amère.

Température de service : 12-14° C.

Accords gastronomique : Vin de fin de repas, accompagne magnifiquement des gâteaux, des gâteaux d'amande, des glaces et des fruits secs.

FRAZZITTA
dal 1938

Marsala Superiore

Ambra Dolce



Type : Vin de liqueux Dénomination d'Origine Protégé

Cépages : Grillo, Catarratto, inzolia

Zone de production : Marsala et partie de la Province de Trapani

Vinification : Vin blanc AOP base marsala, additionné d'alcool de matières vineuses, moût cuit AOP, moût concentré AOP.

Affinement : Minimum de 2 ans en bois.

Sucre : Excédant 110 gr. /l

Couleur : Ambre clair

Parfum : Intense et persistante, avec des notes de chêne.

Goût : Caractéristique et enveloppant, avec des notes de miel et de chêne et des notes d'amande amère.

Température de service : 12-14° C.

Accords gastronomique : Vin de fin de repas, accompagne magnifiquement des gâteaux de ricotta, des gâteaux d'amande, des glaces et des fruits secs.