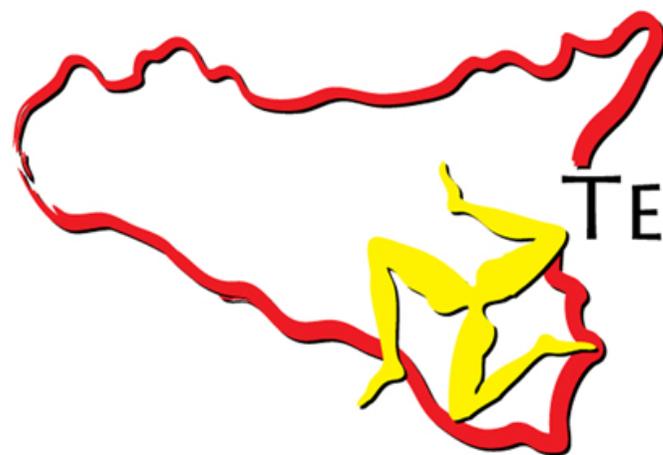




bagliesi

bagliesi





TERRE DE SICILE

GIANCARLO ZIDDA

IMPORTATEUR DE VIN ET PRODUITS E BOUCHE

RUE DEFACQZ 30 C  
7800 ATH

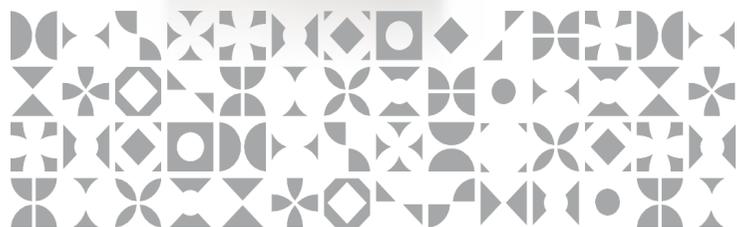


facebook TERRE DE SICILE

N° d'entreprise et de tva : 0663.547.009

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

# Scialusu bianco



**RAISINS** : Grillo, Cattarratto, Traminer.

**SYSTÈME** : Espalier.

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 90 quintaux

**VENDANGE** : Les dix premiers jours de septembre.

**VINIFICATION** : Récolte à la main, pressage doux, thermovinification.

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION** : 12-14 ° C.

**DÉNOMINATION DU VIN** : IGP blanc Terres siciliennes.

**COULEUR** : Jaune paille avec des reflets verdâtres.

**NEZ** : Agréables notes fruitées et senteurs florales délicates.

**PALAIS** : Harmonieux, frais et persistant.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Servi à une température de 10-12 ° C,

il se marie bien avec les plats à base de poisson.



# Grillo



**ZONE DE PRODUCTION** : C.da Cammuto - naro (AG).

**CEPAGE** : Grillo.

**SYSTÈME** : Espalier.

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 80 q.li.

**VENDANGE** : Les dix premiers jours de septembre.

**VINIFICATION** : En blanc.

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION** : 11-14° C.

**DÉNOMINATION DU VIN** : GRILLE DOC Sicile.

**COULEUR** : Brillant et vif, jaune paille avec des reflets verdâtres.

**NEZ** : Son bouquet épouse la délicatesse des fleurs à la douceur des fruits blancs.

**PALAIS** : sensations de fraîcheur agréable, Fine et équilibrée.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : se marie bien avec du poisson cru et cuit, Excellent pour l'apéritif, température de service : 6° C.



# Catarratto



**ZONE DE PRODUCTION** : C.da Cammuto - naro (AG).

**CEPAGE** : Catarratto.

**SYSTÈME** : Espalier.

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 80 q.li.

**VENDANGE** : Les dix premiers jours de septembre.

**VINIFICATION** : En blanc.

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION** : 11-14° C.

**DÉNOMINATION DU VIN** : Catarratto IGP Sicile.

**COULEUR** : Brillant et vif, jaune paille avec des reflets verdâtres.

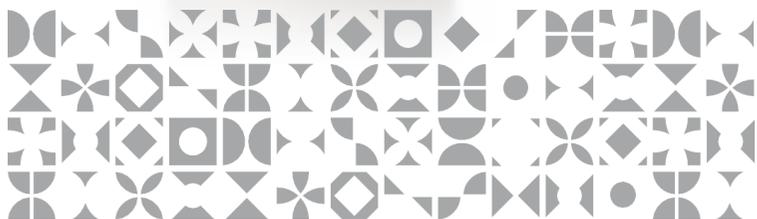
**NEZ** : Equilibré, intense, fruité et quelques notes délicates de fleurs des champs.

**PALAIS** : harmonieux, frais et très persistant.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : servi à la température de 6° C forme une combinaison parfaite avec des menus très raffinés à base de poisson.



# Scialusu rosso



**ZONE DE PRODUCTION** : C.da Cammuto - naro (AG).

**CEPAGE** : Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Franc.

**SYSTÈME** : Espalier.

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 90 q.li.

**VENDANGE** : Deuxième décade de septembre.

**VINIFICATION** : thermovinification et pressage doux.

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION** : 28-30° C.

**DÉNOMINATION DU VIN** : Rouge IGP Sicile.

**COULEUR** : Rouge rubis.

**NEZ** : Petits fruits des bois et cerises.

**PALAIS** : Doux équilibré avec un arrière-goût agréablement fruité.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Température de service environ 20° C, accompagne bien les viandes rouges et les fromages de moyenne maturation.



Kammut/  
NERO



**CEPAGE** : Nero d'Avola .

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 75 q.li.

**VENDANGE** : Deuxième décade de septembre.

**VINIFICATION** : Traditionnelle en rouge avec remontées pendant la phase de fermentation.

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION** : 28-30° C.

**DÉNOMINATION DU VIN** : Nero d'Avola DOC Sicile.

**AFFINAGE** : 12 mois en fûts de chêne français de 50 HL

**COULEUR** : Rouge rubis intense.

**NEZ** : Possède des notes de fruits des bois comme les groseilles, les myrtilles et les fraises. L'arôme qu'il est très intense et agréable.

**PALAIS** : Il est doux et velouté ; juste tannique, il laisse un arrière-goût agréable et persistant.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Température de service environ 18° C, accompagne bien les viandes rouges, le gibier et les fromages de moyenne maturation.



Maïor / ROSSO



**CEPAGE** : Nero D'Avola, Petit Verdot.

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 70 q.li.

**VENDANGE** : Deuxième décade de septembre.

**VINIFICATION** : Thermovinification et pressage doux avec macération d'environ 14 jours.

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION** : 28-30° C.

**DÉNOMINATION DU VIN** : Rouge IGP Terres Siciliennes.

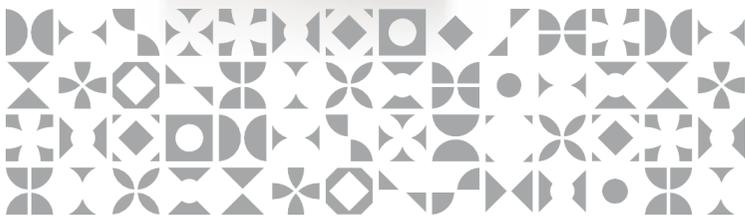
**AFFINAGE** : 6-8 mois en fûts de chêne français de 30-50 HL

**COULEUR** : Rouge grenat avec de légers reflets orangés.

**NEZ** : fruité mûr, des notes de cerises, mûres et groseilles, avec de légères notes herbacées.

**PALAIS** : velouté, harmonieux, intense, avec des notes agréables de tanins doux.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Température de service environ 18-20° C, accompagne bien les viandes rouges, le gibier et les fromages de moyenne maturation.





bağliesi