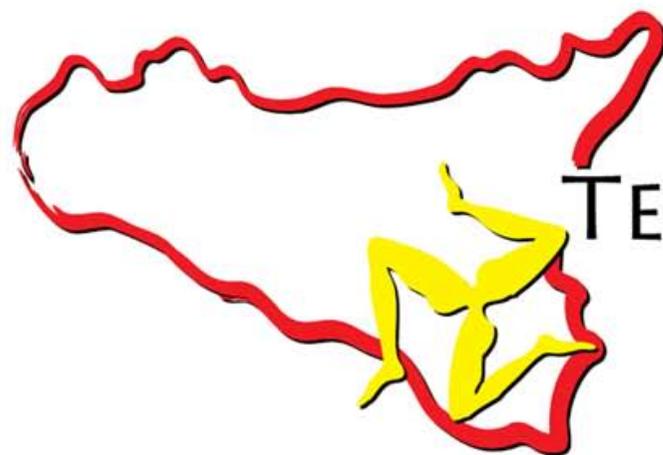




BARONE DI VILLAGRANDE

VIGNETI DAL 1727





TERRE DE SICILE

GIANCARLO ZIDDA

IMPORTATEUR DE VIN ET PRODUITS DE 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

Liste de prix 2018

		<u>Btl</u>	<u>Caisse de 6</u>
Etna Rosso D.O.C. 2016	75 cl	16.10 €	96.60 €
Etna Bianco D.O.C. 2016 Superiore	75 cl	16.40 €	98.40 €
Etna Bianco Contrada Villagrande 2014	75 cl	31.50 €	189.00 €
Etna Rosso Contrada Villagrande 2014	75 cl	29.60 €	177.60 €

Etna Rosso D.O.C

- **Zone de production:** Milo et Castiglione di Sicilia.
- **Cépages:** Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio et Nerello Mantellato 20%.
- **Fermentation:** en acier avec macération 6-10 jours.
- **Viellissement:** fûts de châtaignier 500L pendant 12 mois. Mise en bouteille après 18 mois de la récolte.
- **Température de service:** 18 ° C
- **Couleur :** rouge rubis brillant et fluide.
- **NEZ:** parfums floraux de violette et de fruits frais sous- bois, suivis de légères notes végétales.
- **Goût:** tannique mais pas agressif, bien compensé par une pointe d'acidité et de fruit frais.
- **Accords:** viande rouge et thon, rôti de mer et de terre, excellent avec les charcuteries.
- **Notes:** fer de lance de la maison. L'expérience explique le jeu d'équilibre de ce vin, l'acidité et les tanins d'une part, le fruit et la minéralité de l'autre.
- **Conservation:** Boire immédiatement, mais se conserve entre 8 et 10 ans.

Etna Bianco D.O.C

- **Zone de production:** Milo Contrada Villagrande (700 m).
- **Cépages:** Carricante 90%, les raisins indigènes Etna 10% .
- **Fermentation:** acier, mise en bouteille 10 mois après la récolte
- **température de service:** 8-10 ° C.
- **Couleur:** jaune paille, brillant et dense.
- **Nez:** senteurs persistantes de fleurs et de fruits blancs, harmonieuses et élégantes.
- **Goût:** pointe d'acidité, élégant et une minéralité persistante.
- **Accords :** avec des crustacés et du poisson cru, mais aussi avec des plats aux saveurs fortes, et fromage mi-vieux.
- **Notes:** Un vin qui montre immédiate une pointe l'acidité et des notes de minéralité persistante, ce qui lui donne une grande longévité .Avec le temps, il développe un grand caractère et un bon quilibre.
- **Conservation:** boire immédiatement, mais se conserve jusqu'à quinze ans après la récolte.



Etna Rosso

Contrada Villagrande D.O.C

- **Zone de production:** Milo Contrada Villagrande
- **Cépages:** Nerello Mascasele 80% et Cappuccio 20%
- **Vieillessement :** Fûts de châtaignier 500L pendant 24 mois et un an en bouteille.
- **Température de service:** 16-18 ° C
- **Couleur:** rouge rubis, brillant, fluide.
- **Nez:** parfum de violette, de fruits des sous-bois qui évoluent dans la complexité balsamiques et des herbes aromatiques
- **Goût:** Élégant et équilibre, minéralité persistante et tanins bien équilibrés, arrière-goût persistant caractérisé par de fortes notes de fruits rouges, d'herbes et d'épices.
- **Accords:** plats de viande mijotée.
- **Notes:** il est produits Seulement lors des grandes années, lorsque le terroir offre l'équilibre parfait et les conditions pour faire un grand vin.
- **Conservation:** se conserve jusqu'à vingt ans après la récolte.



Etna Bianco

Contrada Villagrande D.O.C

- **Zone de production:** Milo Contrada Villagrande
- **Cépage :** Carricante 90%, les raisins indigènes Etna 10%
- **Vieillessement:** fûts de chêne de 500 L pendant 12 mois et un an en bouteille.
- **Température de service:** 12 ° C
- **Couleur:** jaune paille, brillant et dense.
- **Nez:** notes persistantes et complexes de fruits blancs, de fleurs, d'amandes.
- **Goût:** élégant et équilibré, minéralité persistante et fraîcheur.
- **Accords:** entrée élaborés, poissons, légumes et soupes.
- **Notes:** Immédiatement élégant, très persistant et chaud, il offre des évolutions et des contrastes de saveurs et pour ceux qui savent attendre, des émotions uniques.
- **Conservation:** boire immédiatement, mais se conserve jusqu'à vingt ans après la récolte.

