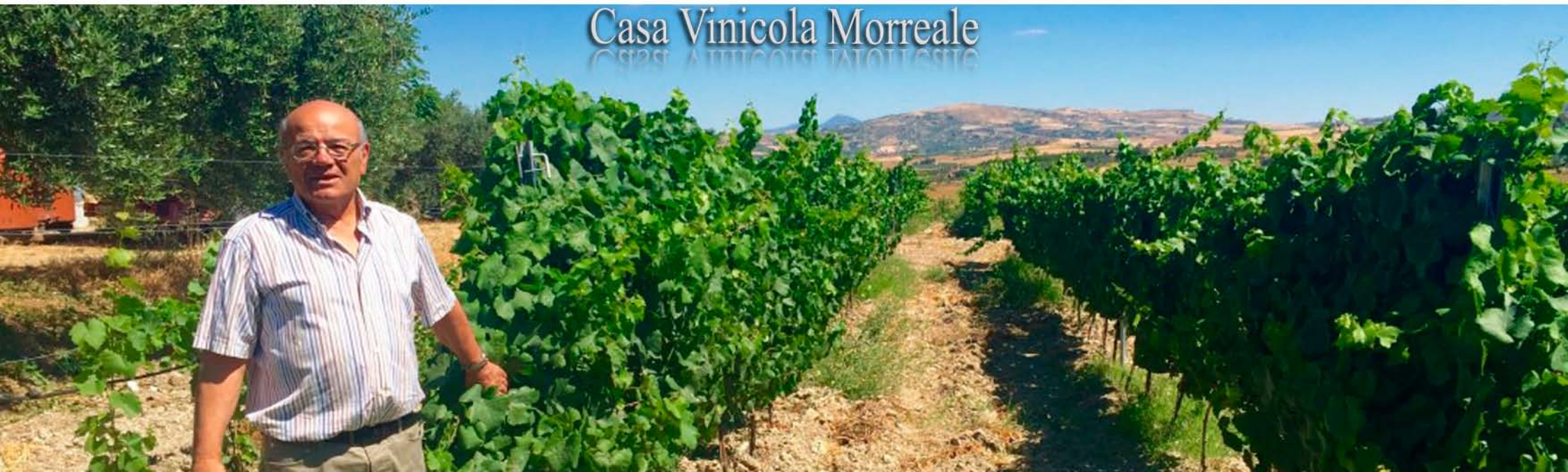
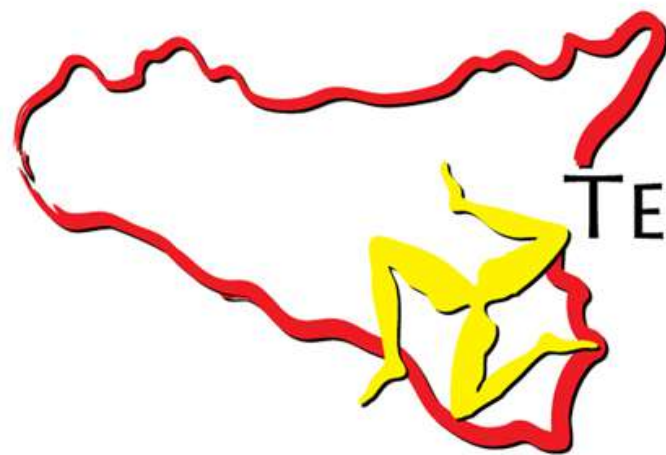




Casa Vinicola Morreale





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



Casa Vinicola Morreale
CASA VINICOLA MORREALE

Liste de prix TVAC

		<u>Btl</u>	<u>Caisse de 6</u>
Chiusa Del Barone Inzolia IGP Sicilia	btl 75cl	9.50 €	57.00 €
Chiusa Del Barone Nero d'Avola DOC Sicilia	btl 75 cl	9.50 €	57.00 €
Chiusa Del Barone Syrah IGP Scilia	btl 75 cl	9.50 €	57.00 €
Anno Domini 1874 Grillo DOC Sicilia	btl 75 cl	10.70 €	64.20 €
Folia Nero D'Avola DOC Sicilia	btl 75 cl	10.70 €	64.20 €

vin blanc



Classification

IGP

Typologie

Inzolia 100%

Commune

Agrigente



Fin, équilibré intense



Avec un parfum délicat mais décisif dominé par les notes florales de notre île



Robe jaune paille aux reflets verdâtres



vin blanc



9 ° à 12 ° C

Récolte

Manuel avec sélection des grappes

Vinification

Pressage doux avec vieillissement dans l'acier à température contrôlée

vin rouge



Classification

DOC

Typologie

Nero d'Avola 100%

Commune

Favara (AG)



Persistant, doux, ample et enveloppant, soutenu par des tanins souples et élégants



Des fruits très frais, des notes de baies et de vanille se dégagent au nez



Rouge rubis aux reflets violets



vin rouge



16 à 17 ° C

Récolte

Manuel avec sélection des grappes

Vinification

Macération à température contrôlée pendant 7 à 9 jours avec affinage dans l'acier

vin rouge



Classification

IGP

Typologie

Syrah 100%

Commune

Favara (AG)



Persistant, doux, ample et enveloppant, soutenu par des tanins souples et élégants



Notes épicées de poivre noir mêlées à celles de baies aux arômes riches et persuasifs.



Rouge rubis intense



vin rouge



16 à 17 ° C

Récolte

Manuel avec sélection des grappes

Vinification

Macération à température contrôlée pendant 8 à 10 jours avec affinage dans l'acier

vin blanc



Classification

DOC

Typologie

Grillo 100%

Commune

Favara (AG)



Persistant, frais et vif, très équilibré



Avec un parfum délicat mais décisif dominé par des notes fruitées et d'agrumes



Robe jaune paille aux reflets verdâtres



vin blanc



8 ° -10 ° C

Récolte

Manuel avec sélection des grappes

Vinification

Pressage doux avec vieillissement dans l'acier à température contrôlée

vin rouge



Classification

DOC

Typologie

Nero d'Avola 100%

Commune

Agrigente



Forte personnalité et arôme intense
rappelant les baies sauvages et les
marshas



Agréables notes de fruits rouges mûrs et
d'épices



Rouge intense aux reflets violets



vin rouge



16 à 18 ° C

Récolte

Manuel vieux de 30 ans avec sélection de
grappes

Vinification

Macération à température contrôlée
pendant 12-14 jours avec affinage dans
l'acier