



Wijnfiche

Leonarda Tardi - Catarratto - Chardonnay | Terre Siciliane IGP Italie (SICILIA) – 2021

Domaine

Leonarda Tardi

Le domaine de la famille Mazzara est situé à Salaparuta, au cœur de la Sicile occidentale. Calogero et Eliana sont frère et sœur qui dirigent la cave qui porte le nom de leur mère. La famille cultive la vigne sur le domaine depuis 1965, avec l'introduction du Chardonnay en 1999 et du Catarratto en 2010. En 2016, ils ont vraiment commencé à fabriquer et à vendre du vin. Ils sont profondément attachés à leurs racines. Le logo « NO Mafie » est fièrement imprimé sur chaque bouteille de vin : les personnes qui boivent les vins aident à lutter contre les activités criminelles et soutiennent également les normes de consommation éthiques.

Vinification

Le vignoble a un sol argileux alluvial profond, avec une bonne teneur en calcaire. Les vignes poussent sur des pentes douces et vallonnées exposées ouest à 350 m d'altitude. Les fruits sont cueillis individuellement à la main et pressés en grappe entière pour assurer la pureté et la concentration des saveurs. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable. Une fois la vinification terminée, les deux vins sont assemblés et élevés en petites cuves inox pendant 3 mois avant d'être mis en bouteille.

Informations spécifiques

Luca Maroni 94 points

Dégustation

Cet assemblage exceptionnel a une robe jaune paille pâle. Il harmonise les saveurs du Catarratto natif et du Chardonnay international. Le nez présente des arômes frais de zeste de citron, d'oranges sauvages, de fleurs d'agrumes et des notes minérales du sol de Salaparuta. En bouche, c'est un vin sec et moyennement corsé avec une acidité vive et une finale persistante.

Mets adaptées

Viande blanche | Poisson | Fromage | Poisson | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Catarratto (60%), Chardonnay (40%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3

Servir à: 8°

pdf.general.flavour-profile: Rond et souple

