



Appellation : DOC Sicilia.

Dénomination : Grillo.

Le domaine : Luna Sicana.



Le Domaine compte seulement une dizaine d'hectares cultivés de façon traditionnel et bio depuis sa naissance en 2008. Il est situé dans un territoire fascinant, qui reflète la vraie Sicile, celle qui vous ramène au fil des ans et vous fait revenir aux vraies valeurs du passé où l'une des choses les plus précieuses était la terre et ses produits. La production de vins, huiles et pistaches sont axées sur la valorisation des variétés indigènes avec des méthodes de production biologique. La vallée est caractérisée par différents types de sols car elle est traversée par la rivière Platani qui, au fil des ans, a laissé des sols à la fois limoneux et sableux et une partie avec de nombreuses pierres de rivière. Sur chaque sol, ils ont soigneusement choisi le mode de culture pour trouver le meilleur équilibre. Le vent est toujours présent. Un autre facteur qui distingue ce terroir est la grande minéralité des sols que l'on retrouve dans nos produits et vins, ce qui les rends savoureux et procure une grande fraîcheur.

Le terroir : Cray et limoneux.

Les Cépages : 100% Grillo (variétés indigènes de la Sicile)

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl uniquement.

Notre appréciation :

Ce blanc est surprenant. Gras et généreux, il apparaît d'une très grande complexité. La finale particulièrement longue témoigne d'une belle fraîcheur et distille des arômes surprenants que nous n'étions pas habitués à percevoir. Nous avons eu un véritable coup de cœur et une grande émotion lors de sa dégustation.

Certification : Agriculture biologique.

