



# CALDIROLA 2022

Sicilia IGT

Produit Régulier

**Région :** Sicilia

**Cépage :** 55% Pinot Grigio, 45% Inzolia,

**Vinification :** Plantés sur un mélange de sols arides, les raisins sont vendangés à la fois à la main et à la machine. Après les vendanges, les raisins sont égrappés et pressés, suivis d'une fermentation à 15-17°C en cuves de 100hl pendant plusieurs jours. Après soutirage, il est ensuite collé et repose en acier inoxydable quelques mois.

**Dégustation :** Couleur jaune paille clair avec des nuances vertes. Nez intense mais élégant, avec des notes de fruits frais et légères notes finales de fleurs. En bouche c'est un vin sec et léger. Le fruit principal, les saveurs du Pinot Grigio et Inzolia sont le citron vert, le citron, poire et pomme. Il apporte de légères notes miellées, des arômes floraux comme chèvrefeuille et une minéralité saline.

**Accords :** Idéal pour les plats de poisson, les pâtes ou à l'apéritif.



**Code SAQ :** 15210676

**Prix :** 9,25\$

**Prix Licencié :** 8,84\$

**UVC :** 12