



Bianca di Valguarnera Insoglia 2022

CHF 52.00 | 10 cl = CHF 6.93

Robe jaune paille dorée avec des reflets verdâtres. Le nez offre un bouquet floral, des fruits tropicaux et des agrumes siciliens, soulignés par une touche délicate de vanille. En bouche, il séduit par son amplitude, sa texture veloutée, sa belle structure, une salinité fine et une finale harmonieuse et persistante.

Producteur	Duca di Salaparuta
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Insoglia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322869
Accord mets et vins	Grillades, Pâtes, Agneau, Gibier
Avis	Falstaff 92/100



Vinification

Les raisins de Bianca di Valguarnera sont vendangés manuellement puis doucement pressés pour obtenir le moût libre. Après décantation, la fermentation s'effectue à température contrôlée, puis le vin est élevé en barriques de chêne où il complète sa fermentation et évolue sur lies pour gagner en rondeur et en complexité. Avant la mise en bouteille, il repose plusieurs mois pour parfaire son affinage.

Terroir

Ce vin prend racine dans l'ouest de la Sicile, dans la zone de Salemi/Trapani, sur des terroirs bien adaptés au cépage autochtone Inzolia. Le climat méditerranéen, associé à la proximité de la mer et à une bonne ventilation, garantit une maturation optimale des raisins.

Histoire





Bianca di Valguarnera appartient à la gamme « Le Icone » de Duca di Salaparuta – une collection qui rend hommage à la tradition sicilienne tout en l'interprétant avec une approche contemporaine. Ce blanc 100 % Inzolia, élevé en fût, montre comment un cépage autochtone peut revêtir une élégance moderne. L'étiquette et la bouteille incarnent le patrimoine viticole de l'île et la vision du domaine vinicole.

