



Oniris Grillo 2024

Dans le verre, l'Oniris Bianco révèle une robe jaune paille lumineuse aux reflets verdâtres. Le nez s'ouvre sur des notes de pamplemousse et de jasmin, enrichies de touches exotiques comme la mangue et la papaye. En bouche, il se montre frais et souple à la fois, porté par une finale harmonieuse et agréablement persistante.

Producteur	Duca di Salaparuta
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Grillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322864
Accord mets et vins	salades, Antipasti, Poisson, Plats aigres-doux

Vinification

Les raisins destinés à l'Oniris Bianco sont égrappés puis pressés délicatement afin d'obtenir le moût fleur le plus pur. La fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée, préservant ainsi toute la fraîcheur aromatique du vin. Après la fermentation, le vin repose au moins trois mois sur lies fines, puis encore un mois en bouteille avant sa mise en marché.

Histoire

Duca di Salaparuta est l'un des domaines viticoles les plus historiques et en même temps les plus dynamiques d'Italie. Fondé en 1824 par Giuseppe Alliata, Duc de Salaparuta, il marqua le début d'une vision qualitative profondément ancrée dans la culture et les paysages siciliens. Le duc fut parmi les premiers à reconnaître le potentiel de l'île et à transformer sa passion pour cette terre en vins vinifiés avec une grande précision. De cette intuition est né un domaine qui est aujourd'hui l'un des principaux ambassadeurs de la viticulture sicilienne.

