Serra Ferdinandea Bianco, Sicilia DOC



Il combine la tradition viticole sicilienne avec une influence française. C'est le fruit d'une collaboration entre les familles Planeta de Sicile et Oddo de France, qui ont uni leurs connaissances pour créer un vin blanc d'exception. Le domaine, situé dans un paysage méditerranéen typique, surplombe la mer où l'île éponyme de Ferdinandea est apparue en 1831, ajoutant une touche historique et romantique à ce vin.

Origine: Le domaine de 17 ha se situé dans une région montagneuse de Sicile à 400 mètres d'altitude, non loin de Menfi. Le climat méditerranéen, avec ses étés chauds et ses hivers doux, ainsi que les sols riches en minéraux, contribuent à la qualité exceptionnelle de ce vin.

Encépagement: 50% grillo & 50% Sauvignon

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main, pressés entiers, et le moût obtenu est fermenté en tonneaux, fûts de chêne et cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite vieilli pendant 9 mois en grands fûts de chêne, ce qui lui confère une grande finesse et une belle expression aromatique.

Dégustation: Il est frais et vif, avec des arômes de citron qui réveillent les papilles. Il est idéal pour l'apéritif mais possède également une belle complexité qui lui permet de s'accorder parfaitement avec un repas, grâce à sa longueur en bouche.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Ce vin blanc se marie parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés et des plats à base de légumes. Sa fraîcheur et sa complexité aromatique en font un compagnon idéal pour des repas légers et raffinés.