Donna Angelica- Assuli
DOC Sicilia 2024

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Catarratto	11°	13,5%

Découvrez le Catarratto !

Élégants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Boisé | Minéral | Fruité

Service

L'accord parfait
Linguine alle vongole

Le contre-pied facile
Fruits de mer

Apogée	Garde
2026	2030

Dégustation

Oeil
Ce vin blanc affiche une robe jaune paille éclatante, traversée par des reflets dorés subtils

Nez
Une explosion de fraîcheur et d'élégance. Les premiers arômes rappellent les agrumes, comme le citron confit et le pamplemousse, suivis de nuances florales délicates, notamment l'acacia et le chèvrefeuille

Bouche
L'attaque est fraîche et vive, portée par une belle acidité qui donne du dynamisme. En milieu de bouche, le vin révèle une texture légèrement crémée, héritée de son élevage sur lies, avec des saveurs d'agrumes et de fruits blancs bien mûrs.

Cantina Assuli

Le Domaine Assuli est le résultat d'une rénovation lente et soignée d'une ancienne demeure du XVIIIe siècle. Il a été construit en respectant les critères d'origine pour créer une nouvelle structure adaptée et efficace. Un bel espace dédié au vin entouré par la campagne. Des matériaux naturels ont été utilisés pour souligner davantage le lien fort avec la terre, le

tuf Marsala, les marbres Perlato Sicilia Cofano et Riviera Beige de Custonaci, le Coppi sicilien traditionnel, pour créer une structure parfaitement alignée avec la nature, où à la fois simple et les formes complexes offrent une élégance sans pareille. Une cave moderne et certifiée BIO, où les technologies les plus innovantes sont utilisées et où les politiques de protection de l'environnement et des terres sont suivies.

Pays
Italie

Région
Sicile

Appellation
DOC Sicilia

Donna Angelica- Assuli

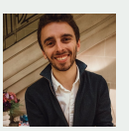
DOC Sicilia 2024

Les alibis d'ouverture

- Pourquoi toujours se restreindre?
- Ma sœur nous présente son nouveau projet
- Que des restaurateurs dans la bande

L'avis de l'expert Vineaste

Mazara del Vallo, c'est un peu le paradis des blancs en Sicile. Entre les sols argilo-calcaires qui apportent cette jolie tension et le climat méditerranéen parfait pour mûrir les raisins tout en gardant de la fraîcheur, ce vin a clairement un terroir qui parle. Et puis, cet élevage sur lies, c'est comme si on donnait un petit massage au vin pour lui ajouter du gras et de la complexité sans perdre son côté croquant. Le résultat ? Un blanc qui jongle entre fraîcheur et gourmandise, avec juste ce qu'il faut de caractère pour ne pas passer inaperçu.



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !