

## Valdibella :agriculteurs biologiques à Camporeale ( 45 km de Palerme) .Sicile.

### Jaki vin rouge .Indicazione Geografica Tipica Agriculture biologique certification ICEA

Valdibella , c'est une communauté d'agriculteurs qui partagent une même vision: exprimer le meilleur de leur terroir par la méthode biologique . Dans l'esprit de complicité de cette équipe particulière, tout est basé sur la valorisation des cépages traditionnels siciliens .

Le Nero d'Avola, le Grillo, l'Inzolia, le Catarratto extra lucido et le peu connu Perricone. D'autres cépages internationaux sont implantés comme le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay et le Müller Thurgau. Au total 38 hectares de vignobles sont situés sur le territoire avec collines (300 m - 500m au-dessus du niveau de la mer) de Camporeale et de Monreale en Sicile Occidentale. La région est fortement ventilée et est sujette à de grandes différences de température entre le jour et la nuit. Les sols sont constitués d'argile , calcium et de calcaire. Les expositions sont diverses, la plus grande partie des vignes de blanc sont exposées au Nord sur des zones élevées. Une grande importance est accordée aux différentes phases de culture des raisins ; technologie et élevage des vignes en gobelet ou en espalier, rendements faibles, enherbement et engrais vert, taille verte et récoltes manuelles qui garantissent une haute qualité . Les vendanges sont faites à juste maturité pour l'obtention de vins équilibrés aux couleurs intenses et aux arômes complexes. .Les raisins sont récoltés avec précaution en cagettes de 15 kg , pas de tassage de raisins ni de libération de jus pendant le transport. L'agriculture biologique saine permet d'obtenir cette maturité sans courir de risque et le climat sicilien est idéal pour ce type d'agriculture. Dans le cellier , respect maximum de la qualité naturelle des raisins en limitant les interventions , aucune substance chimique n'est utilisée. Pas de colle de poisson ou d'albumine d'œuf. La clarification est faite naturellement à basse température. Pour les vins blancs, lorsque c'est nécessaire, clarification avec de la bentonite (argile naturelle). La majorité de la récolte se fait en fermentation spontanée. Les raisins biologiques sont riches en levures indigènes qui sont parfaitement en mesure de démarrer et de compléter la fermentation. Chaque grappe de raisin contient naturellement les levures sur les pellicules, le vin ainsi obtenu est l'expression la plus fidèle à son terroir. La fermentation malolactique se déroule naturellement. Les bactéries indigènes et les températures adéquates à cette période sont suffisantes. Grâce au climat sicilien , la maturation s'opère toujours de manière complète, les raisins ont toujours un taux de sucre suffisant et il n'est pas nécessaire d'ajouter des produits externes. L'élevage des vins se fait dans des cuves en acier ou en vieux fûts de chêne.



### Cépage et vignes.

50% Cabernet Sauvignon et 50% Nero d'Avola.

Cultivé entre 300 et 400m au dessus du niveau de la mer, dans la région de Camporeale (Sicile Nord-Occidentale 45 km de Palerme).

### Couleur.

Rouge Rubis, belle densité , robe chatoyante ,naturelle ,très nombreuses jambes grasses et colorées .

### La Dégustation.

Nez: très fruité aux saveurs intenses de fruits rouges mûrs du style prunes, cerises noires et arômes de poivrons rouges.

Bouche : Très bel équilibre sur les deux cépages qui en ouverture dans le verre offrent des saveurs intenses de fruits très murs et poivron rouge légèrement toasté. Très bonne structure et persistance . Vin très agréable à boire.

**Alcool** 13,5%

**Service et cuisine :** à déguster dans des verres arrondis pas trop petits pour profiter un maximum des arômes très plaisants et savoureux. Un verre arrondi assez large permet au vin de se densifier et révéler alors son potentiel aromatique et gustatif. Ce vin séduisant vous accompagnera de l'apéritif aux entrées les plus variées ainsi qu'aux charcuteries , viandes rôties et plats composés .