

SICILIA 2023

« Essentia »

Don Tomasi



Situation : A trente kilomètres de Palerme, dans la vallée de Jato, se trouve la Cantina Don Tomasi, créée en 2004. La cave est située sur le territoire de l'exploitation agricole historique de la famille Terrasi, dont la culture viticole et vitivinicole se transmet de génération en génération. C'est Ignazio

Terrasi qui aujourd'hui s'occupe du domaine. Le « Grillo » appelé aussi Riddu, Rossese Bianco. Cultivé en Sicile, le Grillo est un cépage blanc qui se distingue par sa capacité à supporter les fortes chaleurs. Pour la petite histoire, c'était LE cépage favori de Jules César. Il serait originaire de Pouilles. Le Grillo entre aussi dans la composition du célèbre vin sucré sicilien, le Marsala.

Cépage : 100% Grillo planté à 600m d'altitude

Terroir : Argilo-sablonneux.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : à déguster dans sa jeunesse

Observations : Le nez s'oriente sur des nuances de fruits exotiques (mangue et papaye) et une touche herbacée et muscatée. La bouche est juteuse et concentrée au léger goût de fruits de la passion. Une cuvée d'une belle structure épaulée par de jolis amers, un ensemble harmonieux et tellement typique.



Accords mets-vin : Carpaccio de Dorade, Sardines farcies aux raisins secs et aux anchois, Filet mignon de porc à la mangue...