

CANTINE PUPILLO

Pollio Moscato di Siracusa DOC

100% Muscat Blanc de Siracuse

Italie, Sicile



Les propriétés de la famille Pupillo sont situées à une courte distance de Megara Hyblaea, l'une des premières colonies grecques de la côte ionienne de Sicile, précisément à proximité des vestiges de l'Eurialo, une forteresse construite au Ve siècle avant JC, faisant partie de la ligne défensive des murs dionysiaques. L'entreprise occupe aujourd'hui une centaine d'hectares de terrain, en partie volcanique et en partie calcaire.

Cette cuvée est une étiquette historique de l'entreprise, dédiée au roi Pollio Argivo qui, selon Hésiode, au 4ème siècle avant JC aurait apporté le Moscato Bianco de Thrace, sa région d'origine, à Syracuse. Les vignes sont situées sur une parcelle de 4 ha, donnant lieu à une petite cuvée de 3000 bouteilles.

La Vendange est manuelle. Les raisins sont égrappés et foulés, s'en suit une cryo-macération de 2 heures, enfin la décantation et la fermentation en cuves inox à température contrôlé. L'élevage sur lies dure ensuite 3-4 mois avec un bâtonnage hebdomadaire.

Un véritable plaisir pour ceux qui veulent découvrir le Muscat doux et naturel. Le vin est de couleur jaune cristalline. Au nez, il est aromatique, floral et légèrement citronné. En bouche le vin est frais et agréable, grâce à la faible teneur en alcool et en sucre, avec des notes citronnées et de fruits confits.

Alcool : 12%

Sucre résiduel : 36g/lit (demi-sec)

Ce vin servi à 10-12°C fera un joli apéritif, accompagnera les fromages de chèvre frais, les poissons crus, la cuisine asiatique et les plats épicés.