

CANTINE PUPILLO

Solacium Moscato di Siracusa Passito 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 appelée Solacium. Solacium était le jardin des délices de l'Empereur Frederick II. Ce vin blanc doux naturel est obtenu à partir de raisins sur-maturés sur vigne. Les vignes sont situées sur une parcelle de 3 ha, donnant lieu à une petite cuvée de 3000 bouteilles. La spécificité des terres où il est produit, point de rencontre entre les brises marines ioniennes et le mistral, confère au Solacium une personnalité incomparable qui s'exprime dans une saveur intense et persistante.

Après un égrappage, les raisins macèrent pendant deux semaines en cuve inox. Le vin est ensuite élevé quelques mois dans des barriques de différentes tailles et un an en bouteille minimum avant commercialisation.

De couleur jaune dorée, le nez est complexe, épicé, ample et aérien, avec des arômes de confiture d'abricot, de miel, d'orange confite, de fleurs blanches, de vanille et de cannelle. En bouche, le vin est délicat, avec des notes iodées, de dattes, de figes séchées, de miel d'arbousier. Il est sans aucune lourdeur, mais vibrant, avec une très belle longueur.

Alcool : 14,5%

Sucre résiduel : 130g/lit

Ce vin servi à 14-16°C sera magnifique sur des fromages à pâte persillée affinés ou sur un foie gras avec des figes sèches.