# Pinzeri Grillo – Azienda Vinicola Funaro – DOC Sicilia, Italie

**Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral**. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

**Azienda Vinicola Funaro**

Fier de sa 3ème génération de vignerons, ce domaine familiale représente 60 hectares de vignes, et 15 hectares d'oliviers, situé entre les villages de Salemi et Santa Ninfa en province de Trapani et en altitude de 150 à 450 mètres. On y retrouve les variétés typiquement siciliennes comme l'Inzolia, le Cataratto, le Grillo, le Zibibbo, le Nero d'Avola et le Perricone comme des variétés plus internationales tels que les Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon et Tannat. Les étendues d'eaux nichés dans les parcelles permettent une irrigation plus naturelle en cas de réelle nécessité dans les années les plus sèches. Ici seules les techniques traditionnelles et modernes d'agriculture biologiques sont pratiquées et aucune substance chimique n'est tolérée, permettant à ses vignerons engagés d'exprimer leur passion pour la vigne et la nature en visant une viticulture durable et respectueuse de leur environnement.

**Cépage** : 100% Grillo

**Terroir** : Les parcelles de Grillo sont situées sur Salemi à 140 mètres d'altitude. Le sol, riche en nutriments et biodiversité de par les pratiques de viticulture biologique, est principalement marneux et composé de fragments de roche appelés "Cuti", typique de la région

**Viticulture** : Vendanges manuelles au petit jour et manipulations avec

précaution des grappes jusqu’au chai

**Vinification** : Sélection rigoureuse des grappes, pressage pneumatique en anaérobie, puis fermentation en cuve inox pour 12 jours à 15° et élevage sur lies jusqu’à la mise en bouteille

**Dégustation** : Un vin blanc sec fin et élégant, charpenté et plein de fraîcheur, avec des notes florales et intenses de fruits jaunes (melon bien mûrs, pêches) typiques du cépage, tout en longueur

**Accords** : Apéritifs, salades, crustacés, poissons, cuisine méditerranéenne