



## SULUQ GRILLO



**Cépage**  
Grillo

### Vignoble

contre formation d'espalier avec taille Guyot;  
densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare



**Dénomination**  
D.O.C. Sicilia

### Territoire

Altitude de 100 à 200 m d'altitude,  
orographie principalement vallonnée avec  
des sols de texture moyenne qui ont  
tendance à être argileux avec une bonne  
teneur en matière organique



### Zone de production

municipalités de Marsala Mazara del Vallo,  
Trapani et Salemi



### Vinification

pressurage doux, sédimentation statique et  
fermentation à température contrôlée à 16°  
C pendant 20 jours, stockage et élevage en  
acier



**Alcool**  
13 %vol

## Notes de dégustation



### Couleur

jaune paille brillant



### Odeur

Délicate, avec des notes de fruits blancs,  
florale



### Goût

agréable, persistant, avec une bonne  
saveur et fraîcheur



### Longévité

24 mois



**Accord:** à combiner avec une cuisine  
végétarienne et des premiers plats de fruits  
de mer, excellent avec des viandes blanches  
grillées et des fromages frais.



## SULUQ VIIGNIER



**Cépage**  
Viognier

**Vignoble**  
contre formation d'espalier avec taille Guyot;  
densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare



**Dénomination**  
I.G.P. Terre Siciliane

**Territoire**  
Altitude de 100 à 150 m au – dessus du niveau  
de la mer, terrain principalement plat avec des  
sols de texture moyenne qui ont tendance à  
être calcaires avec une bonne teneur en  
matière organique



**Zone de production**  
Commune de Marsala Trapani Salemi



**Vinification**  
pressurage doux, sédimentation statique et  
fermentation à température contrôlée à 16° C  
pendant 20 jours, stockage et élevage en acier



**Alcool**  
12,50 %vol

### Notes de dégustation



**Couleur**  
Jaune paille aux reflets verdâtres



**Odeur**  
floral élégant



**Goût**  
Aromatique, fin, persistant et avec  
une excellente saveur



**Longévité**  
24 mois



**Accord:** accompagné à l'apéritif, il  
exalte de manière exceptionnelle les  
plats typiquement méditerranéens à  
base de poissons et crustacés



## SULUQ

### NERO D'AVOLA



**Cépage**  
Nero d'Avola

**Vignoble**  
contre formation d'espalier avec taille Guyot;  
densité de plantes 3500/4000 pieds par  
hectare



**Dénomination**  
D.O.C. Sicilia

**Territoire**  
altitude de 150 à 300 m d'altitude, orographie  
principalement vallonnée avec des sols de  
texture moyenne avec une bonne teneur en  
matière organique



**Zone de production**  
Communes de Marsala Trapani et Salemi



**Vinification**  
Macerazione con le bucce 16-18 giorni a 26°  
C. Svinatura, stoccaggio e maturazione in  
serbatoi in cemento.



**Alcool**  
13 %vol

---

#### Notes de dégustation



**Couleur**  
rouge intense



**Odeur**  
équilibrée, persistante avec des notes de  
fruits rouges: griotte et cerise



**Goût**  
Doux, structuré, avec un tanin velouté



**Longévité mois**  
36 mois



**Accord:** se marie bien avec le risotto, les  
viandes rouges âgés et les fromages



## SULUQ SYRAH



**Cépage**  
SYRAH

**Vignoble**

contre formation d'espalier avec taille Guyot;  
densité de plantes 3500/4000 pieds par hectare



**Dénomination**

I.G.P. Terre Siciliane

**Territoire**

altitude de 150 à 400 m asl, terrain  
principalement plat avec des sols de texture  
moyenne avec une bonne teneur en matière  
organique



**Zone de production**

Communes de Marsala Trapani et Salemi



**Vinification**

macération avec les peaux 16-18 jours à 26° C  
Rayonnage, stockage et maturation dans  
des cuves en béton



**Alcool**  
13 %vol

---

### Notes de dégustation



**Couleur**

Rouge intense aux reflets violets



**Odeur**

épicée, structurée avec des notes de fruits  
rouges mûrs



**Goût**

persistant, soutenu équilibré d'un bon  
composant tanin



**Longévité**

36 mois



**Accord:** Il se marie bien avec la charcuterie,  
les viandes rouges, le gibier, les fromages  
fumés et les herbes