



## Les autres vins caractéristiques des îles italiennes

### La Sicile

**Zibibbo:** son cépage provient d'Afrique et son nom en arabe signifie raisin sec. Ce vin caractéristique a une couleur jaune paille avec des reflets dorés, son parfum est aromatique, fruité et intense et dégage des notes d'amande et de miel. En bouche il est doux et harmonieux et on le boit en apéritif ou avec les pâtisseries telles que les cannolis.

Température de service: 10-12 °C.

**Cerasuolo di Vittoria:** un vin qui doit son nom à sa couleur rouge cerise. Il est issu des cépages Frappato et Calabrese. Il a un arôme de fruits rouges, sa saveur est sèche, pleine, moelleuse et harmonique et son degré alcoolique est de 12,5°. Il se marie bien avec les hors-d'œuvre à base de légumes et avec les plats de la tradition sicilienne: la caponata, les spaghettis à la norma, les arancinis ou le risotto au poisson.

Température de service: 14-16 °C.



### La Sardaigne

**Vernaccia d'Oristano:** son nom dérive du latin *vernacula* ce qui indique qu'il s'agit d'un vin local. Il a une couleur jaune or ambrée, un parfum délicat avec des notes de fleurs d'amandier. Sa saveur est fine et chaude avec un arrière-goût d'amandes amères. Sa teneur en alcool varie entre 14 et 15°. Il est servi en apéritif ou avec les plats traditionnels sardes: les culurgiones, les molloreddus, la zuppa galurese.

Température de service: 10-12 °C.

**Carignano del Sulcis:** il s'agit d'un vin produit à partir du cépage Carignano. Sa robe est rouge rubis intense avec des reflets grenats, son parfum est complexe et rappelle la prune, les myrtilles, les épices, le laurier et le genièvre. Sa saveur est riche et chaude, enrichie de notes fruitées. Il a un degré alcoolique de 13,5°. Il accompagne bien les rôtis, les viandes grillées et les fromages affinés. Température de service: 17 °C.

