

# Sicile



La Sicile est une île située au sud de l'Italie, à 3km de la péninsule dont elle est séparée par le détroit de Messine et à 140km de la Tunisie dont elle est séparée par le canal de Sicile. L'île bénéficie d'un climat méditerranéen, aux hivers doux et humides et aux étés chauds et très secs. Au printemps les paysages sont verts et fleuris, en été ils sont jaunes et sans fleurs. L'aridité est marquée dans le sud, directement atteint par le sirocco. Le relief de l'île est souvent montagneux, en particulier au nord avec les monts de Nebrodi et de Madonies, prolongements des Apennins. Le centre et le sud sont composés de collines. Il existe de rares plaines, notamment la plaine de Catane et la Conca d'Oro. Localisée à la rencontre de la plaque eurasienne et de la plaque africaine, l'île est célèbre pour le volcan Etna, mais il existe d'autres volcans dans les îles Éoliennes.

La Sicile a plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. Les vins les plus connus sont ceux produits près de Noto et de Marsala, dans le premier cas il s'agit du Nero d'Avola, dans le second cas il s'agit du Grillo.

## *Rudini*

Azienda vinicola

Rudini est une des entreprises viticoles qui représente la Sicile dans toute sa richesse et diversité. Son Nero d'Avola, la dénomination reconnue 'Eloro Pachino' (DOC 1994), son Moscato di Noto (DOC 1974) ou l'Inzolia sont des vins de tradition mais on trouve aussi d'autres cépages plus 'classiques', comme le Merlot, le Syrah, le Cabernet sauvignon ou le Chardonnay.

## *Frazzitta*

Point culminant de la Sicile (3340m). C'est sur les collines qui y sont adossées que sont cultivées les vignes qui produisent l'Etna (DOC : 1968); la température plus fraîche grâce à l'altitude conjuguée au sol volcanique autorise une certaine qualité, mais pas généralisée. Frazzitta a su sélectionner le meilleur de cette terre. Il en va de même pour leurs vins, Metis et Taranis, à base de Zibbibo de l'île de Pantelleria. Ces vins doux sont une explosion de saveurs et de parfums.