Continent du Vin

Il MERIDIONE- Nero d'Avola- 2014

Cépages et terroir

Producteur: Adria Vini

Viticulture et Vinification: Claudio Manera

Appellation d'Origine: Syracuse IGT

Cépage: 100% Nero d'Avola

Sols: sol calcaire à faible rendement

Vendanges, vinification et élevage

Vinification: Fermentation traditionnelle entre 26-30°C durant 5 à 10 jours. Pas d'élevage en fût pour garder toute la fraîcheur et le fruit.

Dégustation, accord avec les mets

Belle couleur intense, un vin légèrement épicé avec des arômes de prunes et de cerises noires. La bouche associe la chaleur et le juteux du fruit avec les notes légèrement fumées et chocolatées. Les tannins viennent donner du caractère en finale.

Ce vin souple sera idéal avec des plats de viande ou de pâtes à la sauce tomate ou en accompagnement de viandes rouges grillées.

Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre.
Servir à 18°C.

CONTINENT DU VIN- 1 Rue de l'Ardeche- 44800 Saint Herblain
02 40 65 62 53- contact@continentduvin.com