

Le domaine :

Le projet Da Vero a été initié depuis plusieurs années autour d'un lien fort avec l'une des plus vieilles coopératives de Sicile et l'une des pionnières en Agriculture Biologique.

Les raisins sont issus en majorité de la province de Trapani au Nord Ouest de la Sicile et à quelques encablures de Palerme.



Cépages : 100 % Nero d'Avola

Appellation d'Origine : IGT TERRE SICILIANE



Viticulture :

Les vignes ont été converties en viticulture biologique en 2007. Les raisins Nero d'Avola proviennent de la région de Salemi (province de Trapani), à la pointe nord-ouest de la Sicile. Les vignes sont formées en Guyot et cultivées à environ 250 m d'altitude.



Vinification :

Les raisins sont macérés sur les peaux pendant 8 à 12 jours, puis soutirés avant le démarrage de la fermentation malolactique. Puis élevage en cuves inox.



Dégustation :

Arômes mûrs de fruits noirs et une pointe d'épices. La bouche présente de riches notes de prunes et les tanins sont ronds.

Alcool : 12 °C

Accords mets et vin :

Idéal en accompagnement de viandes grillées, ou de plat de pâtes.



Conseils de consommation :

A boire dès maintenant et pendant 3 ans.

Température de service : 18°C.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr