

Il Meridione - Nero d'Avola - 2017

Sicile - Italie

Le domaine :

Les vins que nous sélectionnons chez Il Meridione proviennent de deux endroits distincts : la région de Syracuse sur la commune de Pachino, connue pour la grande qualité des Nero d'Avola produits sur ce terroir calcaire à faible rendement, et la région de Trapani où le Grillo a trouvé un terroir adapté à ce cépage autochtone.



Cépages : 100% Nero d'Avola

Appellation d'Origine : IGT Trapani



Viticulture :

Vignes d'âge moyen de 20-25 ans. Rendements de 12 – 13 tonnes par hectare, et la récolte a eu lieu entre fin Août et mi Septembre.

Sol calcaire à faible rendement (environ 40hl/ha)



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 :

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.

Alcool : 13 °C

Accords mets et vin :

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 :

A boire sans attendre.

Température de service : 18 °C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr