



Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Un domaine, un cépage: Nero d'Avola

Beschreibung:

C'est aux côtés du célèbre oenologue conseil Riccardo Cotarella que Carmelo et Giovanni Morgante produisent des vins exclusivement à partir de Nero d'Avola, un cépage fort exigeant, au sein de leur exploitation familiale. Le résultat de leurs efforts est très séduisant, et leurs vins jouissent depuis longtemps d'une réputation mondiale.

Degustationsnotiz:

Rubis saturé, reflets violets. Bouquet enchanteur de fraises mûres et de myrtilles, avec un peu d'Earl Grey. L'attaque souple fait place à des arômes serrés et d'une étonnante densité, cassis et cerises noires, sur des notes de torréfaction et de poivre, tannins veloutés en soutien; finale concentrée.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Morgante
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	0634920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.