



## 2014 Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

Un domaine, un cépage: le Nero d'Avola

### Description:

Le cépage Nero d'Avola doit son nom à la petite ville d'Avola, située à proximité de Syracuse, dont la trace la plus ancienne remonte au XVIIe siècle. Les deux spécialistes du Nero d'Avola, Carmelo et Giovanni Morgante, ont assemblé un vin à partir des 33 meilleures barriques du millésime. Les raisins sont cultivés sur des parcelles aux alentours de Grotte, dans la province d'Agrigente. L'élevage de 12 mois en barriques confère au Don Antonio sa touche finale, tout en préservant son beau fruité et sa chaleur méridionale.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Sicile

**Producteur:** Morgante

**Notation(s):**

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Nero d'Avola

**Référence:** 0643814

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola  
Sicilia DOC  
Morgante

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | Italie   |
| <b>Notation(s):</b> |  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Nero d'Avola  |
| <b>Apogée:</b>      | Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |