



2016 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Le Nero d'Avola, encore et toujours

Description:

Dans leur exploitation familiale, c'est aux côtés du célèbre oenologue conseil Riccardo Cotarella que Carmelo et Giovanni Morgante produisent des vins uniquement à partir de Nero d'Avola. Ils démontrent à merveille tout leur savoir-faire et leur maîtrise de ce cépage. Le résultat est renversant. Un fruit plein de finesse et un caractère bien trempé au style moderne. Un Nero d'Avola d'envergure internationale.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré aux nuances violettes. Cassis, cerises noires et thé noir dans le nez ouvert, typique du cépage où vient se greffer une touche de réglisse. L'attaque douce laisse place à un fruité mûr et explosif, avec maintenant également du sureau, un soupçon de cannelle, ainsi que de discrets arômes toastés en arrière bouche; les tanins sont fermes et parfaitement fondus; finale longue et persistante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	Morgante
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Référence:	0634916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.