



2017 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Le Nero d'Avola, encore et toujours

Description:

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, nuances violettes. Des mûres, des cerises noires et beaucoup de chocolat crémant se dégagent du nez séduisant, avec également quelques notes florales et un peu de réglisse. Attaque fraîche, laissant place à des arômes compacts et fruités, belle harmonie entre notes de fruits rouges et noirs, avec également une touche de thé noir ; les tannins sont mûrs et finement intégrés ; la finale dévoile à nouveau une belle fraîcheur et quelques notes minérales.

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:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Référence:	0634917

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:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.