



2016 Don Antonio Riserva

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 XVII^e 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.

Note de dégustation:

Rouge pourpre concentré, reflets violets. On retrouve une combinaison de mûres et de cerises noires juteuses dans le nez corsé, accompagnées de chocolat crémant et de bois noble, pour finir sur de l'Earl Grey. Attaque douce, laissant place à un fruit aux notes de mûre très juteux, ferme et plein de caractère ; les tannins sont encore perceptibles, mais très bien intégrés, agréables et puissantes notes toastées ; beau fondant dans la finale fraîche, aux légères notes de tabac.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Référence:	0643816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Don Antonio Riserva

Nero d'Avola
Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.