



## 2019 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Un domaine, un cépage: Nero d'Avola

### 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 concentré, nuances violettes. Un soupçon de réglisse agrément le nez ouvert, typique du cépages, aux notes de cassis, de cerises et de thé noir. L'attaque souple fait place à un fruit explosif, dominé par les baies noires, avec maintenant également du sureau et une pointe de cannelle; les tannins sont fermes et parfaitement fondus, discrètes nuances toastées en arrière-plan; arômes persistants jusque dans la finale de moyenne longueur.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sicile
<b>Producteur:</b>	Morgante
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Référence:</b>	0634919

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

Taille: A7 74x105

### Nero d'Avola

Sicilia DOC  
Morgante

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.