



## 2020 Santa Cecilia

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC, Aziende Agricole Planeta

Un bijou tiré de la gamme de Planeta

**Description:**

Noto, dans le sud-est de la Sicile, est la région d'origine du Nero d'Avola, principal cépage de l'île. C'est également à Noto qu'est né le Santa Cecilia du domaine Planeta, une famille vigneronne experte en matière de vins siciliens de qualité. Leur monocépage rouge exprime à merveille la typicité du cépage: élégant, puissant, équilibré et doté d'un potentiel de garde remarquable.

**Note de dégustation:**

Robe rubis, légèrement brillante. Nez complexe de cerises et de myrtilles, dans lequel se mêlent des notes balsamiques et d'herbes méditerranéennes, ainsi que d'élégantes nuances toastées. Un fruit intense et d'une grande finesse se développe dans la bouche aux arômes de prunes et de framboises, sur un souffle de poivre et de zeste d'orange; il révèle une belle fraîcheur à partir du milieu de bouche, ainsi que des tannins parfaitement intégrés; finale persistante avec une belle personnalité.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sicile
<b>Producteur:</b>	Planeta
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Nero d'Avola
<b>Référence:</b>	0139720

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

Taille: A7 74x105

### **Santa Cecilia**

Nero d'Avola Sicilia Noto DOC  
Aziende Agricole Planeta

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nero d'Avola
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.