2022 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:
Rubis saturé, reflets violets. Bouquet enchanteur de fraises mûres et de myrtilles, avec un peu d'Earl Grey. L'attaque souple fait place à des arômes serrés et d'une étonnante densité, cassis et cerises noires, sur des notes de torréfaction et de poivre, tannins veloutés en soutien; finale concentrée.

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):	
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Référence:	0634922

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch