



2013 Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola, Sicilia DOC, Morgante

L'élite du Nero d'Avola en provenance de Sicile

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 XVIIe siècle. Les deux spécialistes du Nero d'Avola, Carmelo et Giovanni Morgante, ont assemblé un vin à partir des 33 meilleures barriques du millésime 2013.

Note de dégustation:

Pourpre très dense, noir au centre. Magnifique bouquet méditerranéen de cerises noires juteuses et de myrtilles, un souffle de violette et des notes de bois précieux. En bouche on retrouve le fruité typique du Nero d'Avola aux saveurs de mûres et de thé noir, beaucoup de fondant et de densité; légère note de tabac, finale chaleureuse. Nero d'Avola at it's best.

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 Vini
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Référence:	0643813

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Don Antonio 33 Barrique

Nero d'Avola
Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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.