



2015 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 profond s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des notes marquées d'épices rehaussent le nez ouvert aux parfums opulents de cerises et de framboises, puis de thé noir et de bois de cèdre. La bouche est ronde et souple, typique du cépage avec beaucoup de fruits et de force, ainsi que des touches de bois exotiques qui parachèvent agréablement l'ensemble ; belle concentration dans la finale pleine de caractère.

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 Vini
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Elaboration:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Nero d'Avola
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0634915075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nero d'Avola

Sicilia DOC
Morgante

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.