



ITALIE DOC SICILIA 2017 NERO D'
AVOLA " ROSSO DELLE ROSE "
MASSERIA DEL FEUDO / BIO

Pays : Italie
Région : Sicilia
Sous région :
Cépage(s) : 100% Nero d'Avola (cultivé en bio)

Note de dégustation :

Couleur soutenue avec des reflets violacés.

Nez ouvert présentant d'élégantes notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (framboises, cerises, cassis, mûres,...) ainsi que quelques notes boisées et épicées.

La bouche, fraîche et charnue, évolue sur ces arômes de fruits et conserve un parfait équilibre. Ce vin fin et de puissance moyenne possède beaucoup d'allure, de caractère et de longueur.

Température de service : 16 C°

Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des préparations de viandes rosée et rouges (agneau, bœuf) ainsi que les fromages à croûte lavée

Commentaires du sommelier :

Le nero d'avola est le plus populaire des cépages rouges de Sicile. Son nom se réfère clairement à la ville de Avola, près de Siracuse, à l'est de la Sicile. Il est parfois appelé Calabrese, du Grec kalavisi, qui signifierait 'bon raisin'. Il n'a toutefois rien à voir avec la région de la Calabre, où ce raisin est d'ailleurs très peu cultivé. Dans ces collines à l'altitude élevée (450 mètres), Francesco Cucurullo fait un véritable travail d'orfèvre sur cette cuvée répondant au doux nom de Rosso delle Rose.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

