



Nero d'Avola Douar Sicilia DOC 2022

Orestyadi

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	Orestyadi Sicilia
Classification	DOC
Expansion	4 mois en cuves d'acier et encore 8 à 10 mois en barriques
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Nero D'Avola
Numéro d'article	19408722

Commentaires

Sur les collines de l'arrière-pays de Trapani, nous trouvons ce type de sol riche en substances limono-argileuses, compact et résistant à la sécheresse. Grâce à ses caractéristiques, il semble être l'habitat idéal pour la culture de nombreuses variétés, tant rouges que blanches, devenant pour nous le sol idéal pour la culture de notre Syrah et de notre Nero d'Avola. Ce dernier est utilisé à la fois comme cépage et comme assemblage pour Ludovico, un vin dédié à Ludovico Corrao et qui représente le joyau de la cave.

Recommandation culinaire

Fromages affinés, ragoût d'agneau et de porc, sfincione de thon rouge

Notes de dégustation

Bouquet large et élégant, souligné de notes minérales et de fruits sauvages avec de délicates notes de cerise. Goût doux et doux, les tanins sont présents et bien équilibrés.