



Nero d'Avola IGT Sicilia 2019

Morgante

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Sicilia
Producteur	Morgante Trapani
Classification	IGT
Expansion	4 mois en barrique
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nero D'Avola 100 %
Numéro d'article	19301719

Commentaires

Il est rare de trouver un tel vin pour si peu d'argent". Don Carmelo Morgante, un vieux monsieur au visage ridé et à l'âme sicilienne, a créé avec ses deux fils un vin sombre, dense, aux fruits rouges, aux tanins doux et aux inimitables épices siciliennes à la réglisse salée.

Recommandation culinaire

Avec raviolis à la sauce tomate et ragoûts. Sauces aux champignons, ragoûts, volailles brunes comme le canard ou la pintade, différents types de steak, viandes grillées, fromages à pâte mi-dure et à pâte dure comme le Sbrinz ou le fromage de montagne.

Notes de dégustation

Bouquet intense et puissant. Prune noire, cerise et canneberge. A cela s'ajoutent de fines épices et de la réglisse en bouche. En bouche, le fruit intense est amorti par une structure serrée et linéaire. Un vin absolument terre-à-terre qui exploite le potentiel de ce cépage comme aucun autre vin.