



Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

Type	Huile d'olive E. Vierge
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	Morgante Trapani
Classification	IGT
Expansion	4 mois en barrique
Contenu	1 Lt
Phase de dégustation	jusqu'à 9 ans
Température de service	18 - 20°C
Cépages	Nero D'Avola
Numéro d'article	19355122

Commentaires

Don Antonio est une valeur sûre depuis des années si vous voulez un très bon Nero d'Avola dans votre verre. Morgante a toujours privilégié ce cépage et affiné l'expression de cette spécialité locale.

Recommandation culinaire

Des entrées comme des tourtes maison ou des terrines de gibier, des sauces aux champignons noirs, des plats braisés, des volailles brunes comme le canard ou la pintade, des variétés de steak, des viandes grillées, des fromages à pâte mi-dure et à pâte dure comme le Sbrinz ou le fromage de montagne.

Notes de dégustation

Un bouquet épicié et puissant de baies noires, de cacao et de nombreuses épices orientales différentes. En bouche une apparence puissante, très aromatique et une

structure charpentée. Il impressionne par son fruit complexe et reste longtemps présent en bouche. Malgré sa force, il reste très vif et montre qu'il a effectivement un noyau très tendre.