



Saia Nero d'Avola IGT Sicilia 2017

Feudo Maccari

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Sicilia
Producteur	Feudo Maccari Noto
Classification	IGT
Expansion	14 mois en fûts de chêne français, puis encore 6 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 9 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14,5 %
Cépages	Nero D'Avola 100 %
Numéro d'article	19202717

Commentaires

Le nero d'Avola (ital., "noir d'Avola") est un cépage rouge probablement d'origine sicilienne, répandu dans le sud de l'Italie et que les habitants appellent aussi "Principe Siciliano" (prince sicilien). C'est l'un des cépages traditionnels de Sicile et il produit d'excellents vins.

Recommandation culinaire

Avec des plats de pâtes, viandes, volailles, gibiers et fromages.

Notes de dégustation

Bouquet riche avec des notes aromatiques de mûres et de cerises noires, un peu de vanille et de pain grillé délicat, des facettes épicées, une bouche très dense et complexe, extrêmement ample et étoffée, densément tissée, des tanins fermes, une finale fruitée et épicée.