



Producteur : Feudo Montoni

Couleur : Rouge

Appellation : Sicile

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Géologie du sol : Argilo-sableux

Encépagement : Nero d'Avola (100%)

Âge moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique dans des cuves de ciment

Élevage : 20 mois dans des cuves de ciment, 4 mois en barriques et 4 mois en bouteille

Aspect visuel : De couleur rouge rubis. Sa structure ne veut pas conquérir avec force, mais plutôt avec élégance

Aspect gustatif : Des notes mentholées amplifient la fraîcheur du goût. Il est doux, velouté et sapide. Longue finale sur des tanins délicats en bouche

Aspect olfactif : Un parfum complexe aux notes de cerises, de prune rouge, de mûre et des épices chaudes, la cannelle et le clou de girofle

Accord vin et mets : A carafes une heure avant de consommer. Viandes rouges, rôtis, gibiers, thon, salumi et fromages affinés
