



Producteur : Feudo Montoni

Couleur : Rouge

Appellation : Sicile

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Sicile

Géologie du sol : Argilo-sableux à 600m d'altitude.

Encépagement : Nero d'Avola (100%)

Âge moyen des vignes : 35 ans.

Vinification : vendanges manuelles. 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.

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 : À carafier une heure avant de consommer. Viandes rouges, rôtis, gibiers, thon, salumi et fromages affinés. Servir entre 18 et 20 degrés.
