



**Producteur :** Feudo Montoni

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 34.00 \$

---

**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.

---

---

## Revue de presse :

**Eric Guido, Antonio Galloni's Vinous, Jun 2023**

The 2021 Nero d'Avola Lagnusa is coy in the glass, mixing blackberry with cedar and scant citrus. It splashes across the palate with a mineral-tinged blend of wild berries and exotic spice. A zesty core of acidity adds a reverberation of tension. The 2021 leaves a liquid floral concentration and subtle tannins to linger, finishing only lightly structured and with medium length.

<https://vinous.com/articles/surpassing-expectations-new-releases-from-sicily-sep-2023>