SICILIA LAGNUSA NERO D'AVOLA

2021 · Rouge · Italie / Sicile

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 carafer 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 blendIt 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