SICILIA LAGNUSA NERO D'AVOLA

2022 · Rouge · Italie / Sicile



Producteur : Feudo Montoni
SAQ (CCNP) : 15463391
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 30.75 $

Appellation : Sicile
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Sicile
Géologie du sol : Argilo-sableux à 600m d'altitude.
Superficie : 30 hectares
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.

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.

Le domaine :

Feudo Montoni incarne une viticulture profondément enracinée dans l'histoire, les pratiques biologiques et l'engagement pour la biodiversité. Sous la direction passionnée de Fabio Sireci, le domaine magnifie des cépages siciliens ancestraux grâce à une approche humaine, respectueuse et innovante. Les vins — rouges, blancs ou rosés — se distinguent par leur élégance, leur pureté aromatique et leur lien intime avec le terroir volcanique et intemporel de Montoni.

Revue de presse :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Oct 2026

Le nero d'avola est un vin de texture. Avec ses 20 mois en cuve béton, le fruité intact révèle ses racines, son terroir, en y greffant une sève homogène, saline et finement épicée. Un rouge généreux, original et fort élégant, d'une surprenante longueur en bouche. Très bon (5+)

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-fab?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

Michelle Bouffard , Le Devoir : quels vins pour sublimer l'aubergine ? , Aug 2026

Lagnusa signifie « paresseuse » en sicilien, nom donné aux vignes à l'époque par les viticulteurs de la place parce que celles-ci produisaient peu. Aujourd'hui, on apprécie les petits rendements, car on sait qu'ils mènent à la qualité. Le nero d'Avola est l'un des cépages phares de la Sicile et il s'exprime différemment selon l'altitude et le terroir où il est cultivé. Si sa générosité peut parfois évoquer une syrah du Sud, Fabio Sireci, propriétaire de cette maison, nous propose plutôt une version élégante où le fruit mûr est contenu et où la fraîcheur rappelle l'Italie du Nord grâce à des vignes plantées à 600 mètres d'altitude et à une vinification majoritairement en cuve béton. La bouche déploie des tonalités de prune rouge, de cerise noire et de réglisse qui s'entrecroisent avec une touche de champignon. L'acidité vive est déroutante pour un vin méditerranéen, alors que les tanins, fermes mais très fins, sont complètement intégrés. Parfait pour des aubergines farcies à l'agneau.
Excellent. Certification biologique. La qualité dépasse le prix demandé. À boire dans les cinq prochaines années.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/1004264/quels-vins-sublimer-aubergine

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