



Producteur : Feudo Montoni

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 28.85 \$

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 carafier 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 :

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>