



## 2021 Nero d'Avola

Sicilia DOC, Morgante

Un domaine, un cépage: Nero d'Avola

### Description:

C'est aux côtés du célèbre oenologue conseil Riccardo Cotarella que Carmelo et Giovanni Morgante produisent des vins exclusivement à partir de Nero d'Avola, un cépage fort exigeant, au sein de leur exploitation familiale. Le résultat de leurs efforts est très séduisant, et leurs vins jouissent depuis longtemps d'une réputation mondiale.

### Note de dégustation:

Rubis saturé, reflets violets. Bouquet enchanteur de fraises mûres et de myrtilles, avec un peu d'Earl Grey. L'attaque souple fait place à des arômes serrés et d'une étonnante densité, cassis et cerises noires, sur des notes de torréfaction et de poivre, tannins veloutés en soutien; finale concentrée.

### Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sicile
<b>Producteur:</b>	Morgante
<b>Notation(s):</b>	
<b>Eleveage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Nero d'Avola
<b>Référence:</b>	0634921

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Nero d'Avola**

Sicilia DOC  
Morgante

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Nero d'Avola
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.