ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Viali di Menna Nero d'Avola

ROU866

Historique

Derrière Salvatore Martinico, fondateur de Martinico & Figli en Sicile, se cache un œnologue émérite de Marsala. Il a longtemps été consultant pour des caves siciliennes renommées et possède une expérience significative dans les Langhe, à Bordeaux, au Chili et en Argentine.
Il a choisi de prendre son envol en créant Martinico & Figli. Les raisins proviennent des meilleurs vignobles situés à l'intérieur de la zone viticole de la Sicile occidentale, sur les parcelles les plus prestigieuses. Salvatore ne produira ses vins que lors des millésimes de grande qualité.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Martinico & figli
Région vinicole	Sicile	**Cépage(s)**	nero d'avola
Appellation	Sicilia DOC	**Conservation**	4 ans
Service	15-17°C		

Description

Oeil
Robe rouge rubis aux reflets violets

Nez
Au nez, les fruits rouges, notamment la cerise noire, apparaissent clairs, avec de légères notes chocolatées et balsamiques.

Bouche
En bouche, il présente une bonne structure, avec des tanins agréablement enveloppants et une agréable fraîcheur

Accord mets/vin
idéal à l'apéritif et généralement accompagné d'entrées et de plats méditerranéens légers de viande et de légumes.

Commentaires
Zone de production: Sicile occidentale, district de Menna dans la région de Salaparuta.
Altitude: 250 m
Sols argilo-limoneux riches en éléments

Vinification : la fermentation est réalisée en acier avec macération pelliculaire pendant environ 10 jours à une température de 25-28°C ; une fois la fermentation malolactique effectuée, l'affinage s'ensuit pendant 8 mois en cuve puis en bouteille pendant au moins 5 mois supplémentaires.
Sucre résiduel: 0.4 g/l

En une ligne