



## ● 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

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Martinico & figli
<b>Région viticole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	100% nero d'avola
<b>Appellation</b>	Sicilia DOC	<b>Conservation</b>	4 ans
<b>Service</b>	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: 0.9 g/l

### En une ligne