



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)	100% 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: 0.9 g/l

En une ligne