



## ● Bellifolli Nero d'Avola

13966656

### Historique

Le Domaine Valle dell'Acate, parmi les meilleurs vignobles de Sicile, a une très longue histoire bien remplie. Faisant partie des visionnaires, déjà en 1890 le domaine faisait la promotion des cépages autochtones de la région. Aujourd'hui, c'est Gaetana Jacono, l'arrière-petite-fille du fondateur, qui est responsable du vignoble. Pour elle, chaque détail compte. Par exemple, chacun des cépages a été planté sur un sol bien distinct pour optimiser les caractéristiques propres aux cépages et pour leur permettre de s'exprimer au maximum. Le terroir compte énormément dans la définition de l'identité de ses vins et pour accroître cet aspect, tout le domaine est exploité dans le plus grand respect du développement durable. Biodiversité maximale et utilisation minimale, voire inexistante, des intrants chimiques.

### Reconnaissance

Présent avec de très bonnes critiques dans : Gambero Rosso, Wine Spectator, Robert Parker Luca Maroni, Antonio Galloni, Bibenda Veronelli, L'Espresso, Vinibuoni d'Italia Corriere della Sera, JAMES SUCKLING New York Times, Wine Enthusiast, Decanter

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Valle Dell'Acate
<b>Région vinicole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	100% nero d'avola
<b>Appellation</b>	Sicilia D.O.C	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	15-17°C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis

#### Nez

Arômes intenses et fruités de petits fruits rouges, d'épices douces et de réglisse.

#### Bouche

En bouche, il est frais, soyeux et les tanins sont parfaitement intégrés pour laisser place aux arômes retrouvés au nez.

### Accord mets/vin

S'accorde parfaitement avec les plats de viande simples, les légumes grillés, les tartares ou simplement à l'apéro.

### Commentaires

Nero d'avola cultivé sur des sols moyennement compacts de fragments de pierres calcaires noires. Élevé en cuve inox pendant 4 mois et vieilli en bouteille minimum 3 mois.

### En une ligne

Un vin tout en fraîcheur, idéal pour l'apéro et qui pourra très bien accompagner le plat principal