



SENSALE

NERO D'AVOLA



SICILIA D.O.C. **BIO**



Origine : Italie
Appellation : DOC Sicile .
Millésime : 2021 / 22
Cépage(s) : Néro d'Avola 100% .
Vendange : Manuelle début septembre .

PRESENTATION :

Ce Néro d'Avola est obtenu à partir de raisins cultivés en régime d'agriculture **Biologique** , c'est aussi le cépage rouge le plus répandu en Sicile .

Après la récolte , le raisin est rapidement acheminé à la cave , puis délicatement pressé et immédiatement stocké au frais à 16 °C.

Ensuite la moût de haute qualité est préparé pour la fermentation avec une levure sélectionnée pour une durée de 12 à 16 jours.

Elevage en cuves inox thermorégulées.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe intense avec des couleurs violacées
Nez : Nez riche, arôme de cerise , de fraise et pruneau.
Bouche : Caractérisé par une attaque tout en souplesse , fruité , une finale avec des notes de torréfaction .

Suggestions gourmandes :

Jarret de porc cuit au four , une lasagne , cannelloni , charcuterie .

Coup de cœur : Tajine de poulet

ProWines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be