

**Ce qui le définit...**



Épicé

Élégant

Charpenté

Fruité



**Cépage : 100% Nero d'Avola**

**Sa palette aromatique...**



Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14,50%



**Conseils de consommation**

Potentiel de garde :  
 > 10 ans

T° de Service :  
 17-18°C

Ouvrir et aérer  
 au moins 1h  
 avant  
 dégustation

**Ses secrets de fabrication...**

Provenant d'un vignoble au terroir Calcaire du Nord-Ouest de la Sicile, ce vin rouge charpenté et élégant est produit à partir d'un cépage rouge roi de la Sicile : le Nero d'Avola, par ASSULI, domaine familial où l'amour et le respect de la nature sont des valeurs transmises de génération en génération. La fermentation est réalisée à des températures comprises entre 20°-27°C, avec macération pelliculaire pendant 25-30 jours, afin de parfaire l'extraction des composés nobles. Ensuite le vin est élevé 10-14 mois en fûts de chêne français, puis affiné en bouteilles pendant 12 mois. On obtient ainsi un magnifique Nero d'Avola de garde.



**Accords mets/vin**




**MG Wine Discovery**


Importation et Distribution de Vins du Monde


11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery

 MG Wine Discovery

 mg-wine-discovery