



MEREGALLI FRANCE

NERO D'AVOLA – SICILIA DOC – DOMAINE CURATOLO ARINI



Curatolo Arini

SINCE 1875



Un vin élégant, aux notes de cerise et de violette nuancées par du poivre blanc.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Nero d'Avola

VIGNOBLE : Les vignobles se situent en Sicile centrale, dans la commune de San Cataldo, à environ 500m d'altitude. Les vignes sont exposées plein sud. Les sols sont de texture moyenne à tendance argileuse.

VINIFICATION : Après l'égrappage et la macération pendant environ 6 jours entre 22 et 24°C, les raisins sont pressés délicatement avant d'être vinifiés en cuves inox.

ROBE : Rouge rubis aux reflets violacés.

NEZ : Bouquet de violettes, de cerises et de prunes avec un soupçon de poivre blanc.

BOUCHE : Vin charnu aux notes intenses de fruits rouges accompagnées de notes délicates d'épices et de tannins doux.

ACCORD : A déguster avec des viandes grillées ou des risottos. A servir entre 16 et 18°C.