

Nero d'Avola- Villa Carumè

DOC Sicilia 2020

Culture

Biologique

Cépages

100% Nero d'Avola 14°

Service

Alcool



Le Nero d'Avola qu'on mérite !

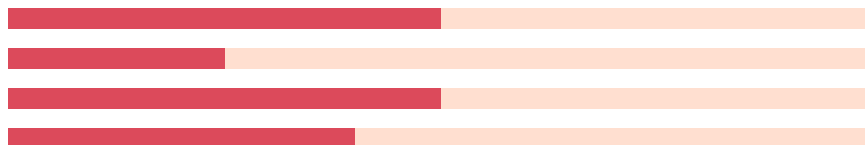
Bon-Vivant

Acidité

Amertume

Onctuosité

Intensité



Intense

Tannins soyeux

Fruité

Service

L'accord parfait

Arancini à la sicilienne.

Le contre-pied facile

Pizza napolitaine

ApogéeGarde

2023 2025

Dégustation



Oeil

Robe de couleur rouge rubis



Nez

Le nez développe des arômes de petits fruits rouges très mûrs.



Bouche

La bouche est souple, imposante de par son caractère et ses tanins tout doux. Accompagnée par des notes méditerranéennes.

Villa Carumè

Le domaine Villa Carumè est situé dans un contexte agricole unique, propriété de la famille Caruso, qui s'étend sur environ 110 ha, dont 100 sont cultivés en vigne. Les vins sont produits au cœur de la Sicile, au nord-ouest de l'île, une région qui a une vocation particulière pour la production de raisins de haute qualité. Cette position exploite le climat maritime de la mer Méditerranée toute proche et la luminosité intense de la région, éléments naturels favorables à la culture de la vigne. On y cultive le Nero d'Avola, le Perricone, le Grillo, l'Insoia et le Catarratto

Pays

Italie

Région

Sicile



Appellation

DOC Sicilia

Nero d'Avola- Villa Carumé

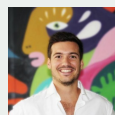
DOC Sicilia 2020

Les alibis d'ouverture

- On se croirait en Sicile.
- Envie d'une pizza aujourd'hui.
- Ca fait du bien de se faire plaisir.

L'avis de l'expert Vineaste

Une cuvée toute en élégance et en authenticité. Ce vin sicilien nous emmène en voyage à la fois à travers sa douceur et son caractère méditerranéen. Le 100% Nero d'Avola est un vin typique de Sicile. On décèle des arômes intenses de fruits rouges mûrs avec une petite touche de réglisse. C'est avant tout un vin facile et savoureux. Vous voilà prévenus.



Ludovic.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

