

DRINKS.

Feudo Arancio Nero d'Avola Sicilia DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40908723
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Nosio Spa, Via del Teroldego 1/E, 38016 Mezzocorona (TN), Italy
Marque	Feudo Arancio
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge rubis intense avec des reflets violets. Nez: bouquet intense et expressif, avec des notes claires de groseille, de fraise des bois et de grenade. Bouche: souple et veloutée, avec un caractère fruité prononcé.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Nero d'Avola
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	fromages, agneau, pizzas & pâtes, risotto, viandes rouges, gibier

Description

Le domaine viticole Feudo Arancio est situé sur la côte ouest de la Sicile et trouve ses origines dans une ferme d'orangers, comme son nom l'indique. Les agrumes ne sont toutefois plus cultivés depuis longtemps, car les vignes poussent bien mieux dans ce climat. La proximité immédiate de la mer et une brise marine constante confèrent aux raisins un caractère particulier. Les sols sablonneux et les pentes orientées vers le soleil permettent aux vignes de se développer de manière optimale. L'entreprise accorde une grande importance à la durabilité - par exemple, des méthodes de lutte biologique contre les parasites ont été introduites, le sol autour des vignes a été revégétalisé et des orchidées rares ont été mises sous protection. Le domaine dispose d'un système solaire pour la production d'énergie, de sept lacs pour l'irrigation et de sa propre station d'épuration biologique. Les raisins utilisés pour le Nero d'Avola proviennent de deux terroirs différents : le premier donne un vin mûr et corsé, tandis que le second apporte du fruité. Le résultat est un nero d'avola très bien structuré, élégant et frais. Les vignes sont récoltées et égrappées au cours de la première semaine de septembre ; les raisins fermentent pendant six à huit jours à des températures contrôlées de 22 à 24°C. Le vin est ensuite mis en bouteille. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne français pendant six mois.