LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Nero D'Avola Bio
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Molino a Vento
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, notes boisées très discrètes, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine Molino a Vento (littéralement Moulin à vent) fait partie de la maison Tenute Orestiadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, dans la Valle del Belìce, non loin de Trapani et de la côte ouest de la Sicile. Le nom Molino a Vento renvoit aux moulins à vent dont l'histoire, en Sicilie, est indissociable de celle du vin. C'est effectivement grâce à ces derniers que les hautes températures estivales sont atténuées, permettant par la même occasion des excursions thermiques exceptionnelles qui sont fondamentales au cycle vital de la vigne. Les conditions climatologiques et la situation des vignobles sont autant de conditions parfaites à la culture organique de deux cépages autochtones : Grillo et Nero d'Avola. Le Nero d'Avola a une couleur rouge rubis. Le nez développe des arômes de violettes, d'épices et de prunes. La bouche est souple mais imposante, sur des notes typiquement méditerranéennes. Belle longueur.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Vignobles situés dans les collines de Gibellina, 100-300m d'altitude, Guyot. Sol argilo-calcaire, riche en substances organiques et en fer.
Rendement	3.900 - 4.300 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Septembre.
Vinification	Les raisins sont récoltés à pleine maturation phénolique et fermentent pendant 12-15 jours à 26°C avec remontages journaliers. Maturation de 4 mois en cuves inox et légers passages en foudres.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en cuves inox et légers passages en foudres.