



pdf.fiche.page-title

# **Cantine Grasso – Mamertino di Milazzo | Sicilia DOP Nero D'avola – Nocera Italie (SICILIA) – 2022**

## **Domaine**

### **Feudo Solaria**

Opgericht in 1887, met al vijf generaties lang een constante doelstelling: kwaliteit. Het bedrijf is gevestigd in Milazzo in het Noord-oostelijke deel van Sicilië, aan de Tyrreense kust van de provincie Messina, tegenover de Eolische eilanden. Het bijzondere grondgebied verandert abrupt van kustvlakte in hoge heuvels. Sinds 1999 is de wijnkelder volledig gemoderniseerd met de meest geavanceerde technologieën. Elke wijn is het resultaat van historisch onderzoek van tradities gecombineerd met technologische oplossingen.

## **Vinification**

Les raisins sont pressés très doucement, après quoi le moût est fermenté à une température contrôlée. Le vin mûrit ensuite pendant au moins 6 mois en fûts de chêne, puis reste encore 2 mois en bouteille avant d'être commercialisé.

## **Dégustation**

Ce vin a une couleur rouge rubis. Le nez offre un charmant bouquet de cacao, de tabac et de bois. Ces arômes se retrouvent en bouche avec un peu de fruit, des mûres et des cerises dans de l'alcool. Vin riche avec des tanins souples, une belle complexité et très élégant.

## **Mets adaptées**

Viande de porc | Agneau | Boulettes de viande

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nero d'Avola (90%), Nocera (10%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Souple et juteux

