



pdf.fiche.page-title

Feudo Solaria – Sulleria Rosso | Mamertino Riserva DOP Nero D'avola Italie (SICILIA) – 2021

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 vendangés manuellement en octobre. Après l'éraflage, les raisins sont macérés pendant 12 jours dans des cuves en acier inoxydable afin d'obtenir la couleur et l'odeur souhaitées. Élevage d'au moins douze mois en fûts de chêne français, puis de 12 mois en bouteille, créant une complexité. Seulement 8000 bouteilles sont produites chaque année.

Dégustation

Couleur rouge rubis profond. Vin sec avec à peine 0,8 grammes de sucre résiduel. Arôme complexe de fruits mûrs tels que les cerises et les baies. Mais aussi l'iris et les épices comme le poivre et le chocolat en raison de la maturation plus longue. Intensité gustative élevée, rondeur, bonne structure et beaucoup de personnalité.

Mets adaptées

Cuisine orientale | Bison | Vin de méditation | Fromage - mûr

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nero d'Avola (60%), Syrah (30%), Nocera (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

