

**Cantine Grasso – Mamertino di
Milazzo | Sicilia DOP Nero D'avola –
Nocera
Italie (SICILIA) – 2021**

Domaine

Cantine Grasso

Deze wijnproducent is gelegen in Milazzo, in de Italiaanse provincie Messina in de regio Sicilië. Cantine Grasso, opgericht in 1887, is overgeleverd van vader op zoon voor vier generaties. Het bedrijf is gelegen in het noordoosten van Sicilië, aan de Tyrrheense kust van de provincie Messina, tegenover de Eolische eilanden.

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 | Poisson - façon méditerranéen | Agneau | Boulettes de viande

Caractéristiques

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

