Wijnfiche

Cantine Grasso - Mamertino di Milazzo | Sicilia DOP Nero D'avola - Nocera
Italie (SICILIA) — 2022

Domaine

Cantine Grasso

Depuis sa fondation en 1887, Cantine Grasso poursuit depuis cinq générations une quête constante de qualité et d'authenticité. Implanté à Milazzo, dans le nord-est de la Sicile, le vignoble s'étend le long de la côte tyrrhénienne de la province de Messine, avec les îles Éoliennes à l'horizon. Ce paysage caractéristique, où la plaine côtière laisse progressivement place aux collines, offre un terroir unique pour la viticulture. Ici, les traditions séculaires et le savoir-faire de la vinification sicilienne s'allient à des techniques modernes de culture de la vigne et de vinification. La cave a été entièrement modernisée et dotée d'équipements technologiques de pointe. Il en résulte un équilibre harmonieux entre tradition et innovation, où le caractère du terroir et l'expression propre à chaque cépage demeurent au cœur de l'élaboration des vins.

Vinification

Les raisins sont pressés délicatement, puis le moût est fermenté à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant un minimum de 6 mois en barriques de chêne (70 % français / 30 % américain), puis repose encore 3 mois en bouteille avant sa commercialisation.

Dégustation

Ce vin présente une robe rouge rubis. Le nez offre un bouquet séduisant de fruits noirs mûrs, de cacao, de tabac et de notes épicées apportées par le chêne. Ces arômes se retrouvent en bouche, accompagnés d'une belle expression fruitée évoquant la mûre et les cerises à l'eau-de-vie. Un vin riche aux tanins souples, doté d'une belle complexité et d'une fraîcheur juteuse qui lui confère élégance et finesse.

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande de porc | Vlees - wit - zuiders getint | 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

