Wijnfiche

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

Domaine

Feudo Solaria

Depuis sa fondation en 1887, Feudo Solaria 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 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 oriental | Bison | Vin de méditation | Fromage - mûr

Caractéristiques

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

