Nero d'Avola "In Purezza", Baglio di Pianetto, Sicilia DOC BIO



Le Nero d'Avola est le cépage rouge le plus cultivé en Sicile et en raison de sa situation à plus de 830 m d'altitude il apporte un style pur d'où son nom "In Purezza" qui signifie « pureté » en Italien. Le cépage, sa situation en altitude dans les collines de Palerme apporte de la vivacité et typicité remarquable. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Les vignes sont situées à 830 mètres d'altitude, sur un sol équilibré d'argile et de limon, ce qui contribue à l'intensité et à la complexité sensorielle de ce vin.

Encépagement: 100% nero d'avola

Vinification: La vendange est suivie d'une fermentation en cuves d'acier à température contrôlée. Le vin est ensuite affiné en bouteille pour préserver ses arômes et sa fraîcheur.

Dégustation: Au nez, il présente des arômes intenses de fruits rouges et de baies, avec des notes de prune et de cerise. En bouche, il est riche et corsé, avec des tannins élégants et une finale persistante.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec une pizza aux champignons, des lasagnes maison, ou un couscous aux légumes rôtis. Il accompagne aussi très bien les plats à base de viande grillée.