

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# La Favola Nero d'Avola

Eloro Pachino DOC

Tenuta La Favola



**Région** : Sicile, Italie.

**Appellation** : Eloro Pachino DOC.

**Domaine** : Tenuta La Favola.

**Cépages** : 100% Nero d'Avola

**Millésime** : 2017

**À déguster jusqu'en** : 2032

**Robe** : rouge cerise foncé avec des reflets roses.

**Nez** : notes de fruits frais, de cerises, de prune, de myrtilles, notes d'épices, poivre et réglisse, et minérales de craie.

**Bouche** : attaque tout en fruit, faisant montre d'une belle retenue et complexité aromatique. Bonne assise tannique, finale fine, élégante et noble.

**Conclusion** : un Nero d'Avola frais et complexe dans un style charmeur.

**Service** : servir à 16°C avec des arancini, une darne de thon rouge au grill, des aubergines grillées aux herbes.

Dans une région au sud de Noto, avec des sols calcaires, qui ne s'appellent pas Buonivini par hasard, ces terres sont exploitées depuis quatre générations par la famille Gurrieri.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 150 cl, Caisse en bois 1x150 cl

**Réf.** : 90615 150 2017    **Prix membre** : 39.70

**Prix catalogue** : 44.10