

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 : 2018

À déguster jusqu'en : 2028

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.

Les vignes se situent au sud de Noto, sur 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 : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90615 75 2018 **Prix membre** : 18.60

Prix catalogue : 20.70