

VITA  
MEDITERRANEA

## NERO D'AVOLA SICILIA DOC 9926 – Vin biologique



Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure.

### CÉPAGE

Nero d'Avola.

### ZONE DE PRODUCTION

Vignobles biologiques en Sicile.

### TYPE DE SOL

Sols argileux à 300-400 mètres d'altitude.

### SYSTÈME DE FORMATION

Guyot.

### VENDANGE

Les raisins sont récoltés dans les dix premiers jours de septembre après des contrôles minutieux afin d'assurer un équilibre idéal entre la maturité du sucre et l'acidité et la couleur.

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés aux premières heures de la journée pour maintenir la fraîcheur. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées, avec environ deux semaines de macération pour extraire des couleurs et des arômes vibrants. Après la fermentation alcoolique, le vin subit une légère micro-oxygénation pendant un mois. Grâce à la fermentation malolactique, des tanins ronds et une couleur intense sont obtenus. Aucun élevage en fût de chêne n'est appliqué pour préserver la fraîcheur et le caractère variétal du vin.

Le vin est vinifié dans le respect des normes biologiques et végétaliennes.

### NOTES ORGANOLEPTIQUES

Rouge rubis brillant avec des reflets violets. Au nez, des notes fraîches de cerises et de framboises, complétées par des notes florales et une touche d'herbes méditerranéennes. En bouche, mi-corsé, vif et équilibré, avec une acidité fraîche, des tanins doux et une finale fruitée persistante.

### GARDE RECOMMANDÉE

3 ans en bouteilles déposées dans un endroit frais et sombre.

### ACCORDS METS ET VINS

Excellent avec les fromages affinés, les viandes blanches rôties. Pour les végétaliens : des plats salés et épicés à base de céréales, de légumineuses et de légumes.

### ALLERGÈNES:

Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum