

VIGNETI ZABU

Chiantari Nero d'Avola DOC Sicilia

100% Nero d'Avola

Italie, Sicile



Ce vignoble avant-gardiste est situé à Sambuca Di Sicilia dans la province occidentale d'Agrigento. Cette cuvée élaborée à 30 000 bouteilles est le fruit de la collaboration entre Michele Villa et Filippo Baccalaro (associé et œnologue du groupe Farnese). **Ce vin est issu de 100% de Nero d'Avola.**

Macération pendant 10-12 jours à température contrôlée puis passage en barriques de chêne français pendant 6 mois minimum.

L'élevage en barriques a affiné la structure généreuse du vin.

De robe grenat, il offre un ample bouquet de baies sauvages, violettes et poivre noir.

En dépit de sa puissance, il présente en bouche, une belle fraîcheur aromatique, des tanins présents mais souples et une longue finale.

Température de service : 16/18°C

Alcool : 13,5%

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges rôties ainsi que les gibiers.