



Rocca del Geco, Marsala (Sicile)

Nero d'Avola Corbellò DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Rocca del Geco
Région	Sicile
Degré	13% vol.
Cépages	100% Nero d'Avola

Vinification

Après la récolte et le foulage, les raisins sont pressés puis mis à fermenter en cuve inox à des températures de 24 à 26°C durant environ 8 jours. Le vin est ensuite élevé durant 3 mois en barriques françaises et américaines usagées.

Notre note de dégustation

Le Nero d'Avola Corbellò arbore une robe sombre rouge rubis et exhale un parfum de violettes, de cerises, de prunes sur une note de poivre blanc. Très riche et intense au palais avec des arômes de fruits rouges. Sa finale est séduisante et dévoile une harmonie parfaite entre les notes épicées et les tanins souples.

Rocca del Geco

Depuis 1875, la famille Curatolo Arini produit d'excellents vins à Marsala, en Sicile - tout comme sur le domaine de Rocca del Geco. La zone de culture des vins blancs se situe sur les collines occidentales alors que les vins rouges sont produits plutôt à l'intérieur, près de la ville de Caltanissetta. Les vins sont principalement produits à partir du cépage autochtone de Nero d'Avola ainsi que du cépage international de Syrah. L'alliance d'un travail professionnel dans les vignobles à une propreté irréprochable en cave permet à la famille Curatolo de produire des vins de caractère, purs et généreux.



Convient avec

