



Rocca del Geco, Marsala (Sicile)

## Nero d'Avola Corbellò DOC

<b>Millésime</b>	2024
<b>Viticulteur</b>	Rocca del Geco
<b>Région</b>	Sicile
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	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 Corbello 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.

### Convient avec

