



Rocca del Geco, Marsala (Sicile)

## Nero d'Avola Syrah DOP

<b>Millésime</b>	2023
<b>Viticulteur</b>	Rocca del Geco
<b>Région</b>	Sicile
<b>Degré</b>	13.5% vol.
<b>Cépages</b>	55% Syrah, 45% Nero d'Avola

### Vinification

Les deux cépages sont mis à fermenter séparément en cuve inox à une température de 24 à 26°C durant environ 8 jours. L'assemblage a lieu après un élevage de 3 mois en barriques françaises et américaines.

### Notre note de dégustation

Robe sombre, d'un rouge rubis et parfum de cerises et de mûres sur une note de poivre blanc. Très intense et dense au palais, tanins souples et parfaitement fondus pour une finale juteuse et épicée.

### 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

