



10⁸⁵\$



GIACONDI – Nero d'Avola – Sicilia 1L ITALIE, SICILE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10976859

PAYS
Italie – Sicile

FORMAT
1

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
100 % Nero d'Avola

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ Dépôt

APPELLATION
IGT Sicilia
Depuis 2011, l'appellation IGT Terre Siciliane recouvre toute la surface de la Sicile, y compris les îles Éoliennes et Pantelleria. Elle autorise une grande diversité de cépages régionaux et internationaux, mais le plus emblématique demeure le Nero d'Avola

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Sicile, Italie

SUPERFICIE DU DOMAINE
La région de la Sicile représente plus de 115 000 hectares de vignes, dont 33 000 en appellation IGT Terre Siciliane
En termes de superficie, elle est la première région viticole en matière de terres consacrées à la culture de la vigne

CARACTÉRISTIQUE
Le profil géographique de la Sicile est très complexe, entre autres marqué par la continuité, à l'est, de la chaîne de montagnes apennine et par la présence de massifs isolés vers l'ouest, dont le mont Etna représente le point culminant (3350 mètres)
Le climat méditerranéen sicilien est caractérisé par des étés chauds, voire torrides sur la côte dûs aux courants africains, et des hivers doux et pluvieux.

ALTITUDE
Du niveau de la mer à 1000 m d'altitude, tant sur les versants nord que sud

TYPE DE SOL
Sols de type volcanique autour de l'Etna
Par ailleurs, sols calcaires et argileux

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge rubis

OLFACTIF
Arômes de fruits rouges mûrs et d'épices

GUSTATIF
Bouche fraîche, agrémentée de tannins doux

ACCOMPAGNEMENT
Il accompagne idéalement les pâtes à la sauce tomate ou épicée, les viandes et les fromages.

TEMPÉRATURE
17 °C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
4,2 g/L