



Mondo del Vino



31²⁵\$



GIACONDI – Nero d'Avola – Sicilia ITALIE, SICILE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11015970

PAYS

Italie – Sicile

FORMAT

3000

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

CÉPAGE

100% Nero d'Avola

ALCOOL

13%

DISTRIBUTION

Produits SAQ, 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

ALTITUDE

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

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

TYPE DE SOL

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

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.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est rouge rubis.

OLFACTIF

Un vin aux arômes de fruits rouges et de prunes avec des notes épicées.

GUSTATIF

Une bouche fraîche avec des tanins souples.

ACCOMPAGNEMENT

Il est idéal avec des pâtes à la sauce tomate épicée, avec des viandes et du fromage.

TEMPÉRATURE

De 15°C à 17°C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

4,4 g/L