



Mondo del Vino



31<sup>25</sup>\$



## 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