

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Sicile (Sicilia) | |
| Appellation : | Nero d'avola | | |
| Dénomination : | Cantine Colosi - nero d'avola | | |
| Producteur : | Cantine Colosi | | |
| Cépages : | Nero d'avola : 100 % | | |
| Fournisseur : | OenoTK | | |
| Millésime : | 2007 | Genre : Rouge | Alcool : 14° Prix : 10,50 |

| | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge grenat à reflets violets |
| | Intensité : | Profonde |
| | Limpidité : | Limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne diminuant un peu avec légère'évolution |
| | Description | |
| | Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | Fruits noirs confiturés, épices poivrées, cerise noire, fumé, pivoine, épices de garrigue |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont fondus et très veloutés |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure de ce vin est moyenne avec des matières très mûres et présente une belle rondeur |
| | Arômes : | Epices poivrées, fruits noirs confiturés, café, moka, chocolat |
| | Persistance : | 3 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|
| C L C | Conclusions : | Beau vin fort agréable |
|----------------------|----------------------|------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------|--|
| R E M | Remarques : | |
|----------------------|--------------------|--|