

Identification du vin**Région :** Sicile (Sicilia)

Appellation : Sicilia
Dénomination : Caruso & Minini S.R.L. - Nero d'avola BIO
Producteur : Caruso & Minini S.R.L.
Cépages : Nero d'avola : 100 %
Fournisseur : Maison Butera
Millésime : 2018 **Genre :** Rouge **Alcool :** 13,5° **Prix :** 9,94

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Foncé
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable, fin et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : Floral.
S Fruits noirs, fruits rouges (pâte de fruits à la fraise), un peu de torréfaction (moka), sirop de grenadine, crème de cassis
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus avec encore un peu à fondre. Une belle acidité
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** La structure est moyenne avec une belle rondeur. Il est complexe en bouche et tout en finesse. Les matières sont bien mûres
A **Arômes :** Pâte de fruits à la fraise, gelée de groseilles noires, fruits noirs (mytilles, mûres), fruits rouges (framboise)
P **Persistance :** 3 secondes
Observations :

C **Conclusions :** Très beau vin
L
C

R **Remarques :**
E
M