

## Identification du vin

Région : Sicile (Sicilia)

**Appellation :** Contea di Sclafani  
**Dénomination :** Conte Tasca d'Almerita - rosso del conte - contea di sclafini  
**Producteur :** Conte Tasca d'Almerita  
**Cépages :** Nero d'avola : 100 %  
**Fournisseur :** Les champs Fulliots  
**Millésime :** 2008      **Genre :** Rouge      **Alcool :** 14°      **Prix :** 35,00

**A** **Couleur :** Rouge grenat avec un disque légèrement violacé  
**S** **Intensité :** Profonde  
**P** **Limpidité :** Limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Bonne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable et complexe  
**R** **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs mûrs.  
**S** Fruits noirs mûrs (cassis, cerise, mûre, myrtille), venaison, jus de viande, boisé. Nez sanguin bien mûr avec une belle concentration.  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Belle souplesse  
**O** **Evolution :** Equilibré  
**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il en reste à fondre. Ils sont accompagnés d'une pointe d'amertume  
**T** **Equilibre :** Equilibré  
**S** **Structure :** Les matières sont gourmandes et concentrées conférant à ce une vin pour une bonne structure ainsi qu'une belle rondeur  
**A** **Arômes :** Fruits noirs mûrs (idem qu'au nez), épices douces (vanille)  
**P** **Persistance :** 4 secondes  
**Observations :**

**C** **Conclusions :**

**R** **Remarques :**

**E**  
**M**