

Identification du vin		Région : Sicile (Sicilia)	
Appellation :	Nero d'avola		
Dénomination :	Vigneti zabu - nero d'avola		
Producteur :	Vigneti Zabu		
Cépages :	Nero d'avola : 100 %		
Fournisseur :	Toby Vins SA		
Millésime :	2007	Genre : Rouge	Alcool : 13,5° Prix : 5,66

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat à reflets violets
	Intensité :	Bonne
	Limpidité :	Limpide
	Observations :	Une pointe d'alcool

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Très agréable
	Aromatique :	1er nez : confiture de figue, fleur de sureau. Fruits noirs (mûres, myrtilles, prunes), fruits rouges, sous-bois, réglisse, note herbacée, pivoine
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Belle souplesse
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Les tanins sont fondus et à fondre, une pointe d'amertume
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières de ce vin sont très mûres. Elles induisent une belle rondeur avec une structure moyenne
	Arômes :	Fruits noirs confiturés, figue confiturée, pivoine, prune, pruneau, réglisse
	Persistance :	3 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

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