



Passo delle Mule Nero d'Avola 2023

CHF 18.50 | 10 cl = CHF 2.47

Arômes de cerise noire, prune, fruits noirs et épices douces. La bouche est ample, chaleureuse, avec des tanins soyeux et une finale persistante et profonde. Un Nero d'Avola puissant mais équilibré.

Producteur	Duca di Salaparuta
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Nero d'Avola
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322865
Accord mets et vins	Grillades, Pâtes, Agneau, Gibier
Avis	James Suckling 91/100

Vinification

Passo delle Mule provient de Nero d'Avola parfaitement mûr issu de la Tenuta Suor Marchesa. La fermentation incluant une longue macération est suivie de la fermentation malolactique, puis d'un élevage en fûts de chêne. Le vin repose ensuite en bouteille avant sa mise en marché.

Terroir

Le domaine Suor Marchesa est situé à Riesi, au centre de la Sicile, sur une colline douce bien exposée aux vents. Les étés y sont très chauds et les hivers doux et courts. Le vignoble est situé dans le centre chaud et sec de la Sicile, sur des sols calcaires et argileux.

Histoire





Duca di Salaparuta est l'un des domaines viticoles les plus historiques et en même temps les plus dynamiques d'Italie. Fondé en 1824 par Giuseppe Alliata, Duc de Salaparuta, il marqua le début d'une vision qualitative profondément ancrée dans la culture et les paysages siciliens. L'étiquette, photographiée par Mimmo Pintacuda, évoque la force primitive du paysage sicilien intérieur – un vin qui raconte l'âme de l'île.

