



Triskelé Nero d'Avola

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Dans le verre, Triskelé présente une robe rouge profonde aux reflets violacés. Le nez révèle des arômes de griotte, de baies noires et des notes épicées, apportées par l'élevage en barrique. En bouche, les tanins sont doux et soyeux, avec une finale longue et plaisante.

Producteur	Duca di Salaparuta
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Nero d'Avola
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322983
Accord mets et vins	Grillades, Risotto, Plats mijotés, Gibier
Avis	James Suckling 91/100 Falstaff 92/100

Vinification

Les raisins destinés à Triskelé sont récoltés à la main et soigneusement égrappés. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée (26-28 °C) avec macération, puis le vin reste en contact avec les peaux pendant une semaine après la fermentation. Après le soutirage, la fermentation malolactique se fait en cuve de ciment, puis le vin vieillira 10-12 mois en barriques neuves ou de second passage avant de reposer au moins un an en bouteille.

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. Dans cette partie de l'île, le Nero d'Avola est cultivé depuis des siècles et c'est précisément dans la région de Riesi que ce cépage a trouvé, grâce à des conditions pédoclimatiques particulières, son habitat idéal.





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 représente la Villa Valguarnera, le lieu historique où tout a commencé pour le domaine Duca di Salaparuta, rappelant les racines profondes de la tradition et la volonté de revisiter un terroir traditionnel sous une lumière contemporaine.

