



Duca Enrico Nero d'Avola 2021

une robe rubis intense et des reflets violacés. Le nez révèle un bouquet complexe de fruits rouges mûrs, prune, baies noires, cassis, accompagné d'herbes méditerranéennes, de cèdre et de nuances épicées, signature de son élevage en bois. En bouche, il offre une belle structure : fruit juteux, tanins francs mais soyeux, belle fraîcheur et une finale longue, profonde et élégante.

Producteur	Duca di Salaparuta
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Nero d'Avola
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323234
Accord mets et vins	Fromage affiné, Cuisine méditerranéenne, Plats mijotés, Gibier

Vinification

Après la récolte manuelle, les grappes sont éraflées puis soumises à une longue macération sur les peaux. À l'issue de la fermentation alcoolique, le moût reste en contact avec les peaux durant une semaine supplémentaire ; après la fermentation malolactique, le vin vieillit 14-18 mois en barriques de chêne neuf ou de second passage, avant un élevage d'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





Depuis 1984, Duca Enrico est reconnu comme le premier vin 100 % Nero d'Avola de Sicile – un vin pionnier symbolisant le renouveau de l'œnologie sicilienne, et l'un des piliers de la maison Duca di Salaparuta. La cuvée 2021, faisant partie de la collection « Le Icone », se distingue par une étiquette à l'esthétique rétro qui honore le patrimoine bicentenaire du domaine, mêlant tradition et élégance intemporelle.

