

# DRINKS.

## Duca Enrico Icon Nero d'Avola IGT 2016 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802120
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Duca di Salaparuta S.p.A., Via Vincenzo Florio 1 - Marsala (TP), Italie
Marque	Duca di Salaparuta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet complexe avec des arômes de griottes rouges et de framboises avec des notes de vanille et d'épices. En bouche, il est élégant avec une structure équilibrée et des tanins veloutés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Nero D'Avola
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier

## Description

Le domaine viticole Duca di Salaparuta existe depuis 1824 en Sicile, où l'on ne pourrait pas mieux cultiver un vin de qualité. La Sicile bénéficie d'une biodiversité unique, de sorte que le choix des vignobles n'a pas été particulièrement difficile, mais a dû répondre à des exigences de qualité élevées. Il s'agit notamment de la situation sur les collines, tandis que les cépages tirent leur caractère de la brise méditerranéenne rafraîchissante. Les cépages cultivés par Duca di Salaparuta sont principalement le Nero D'Avola, le Chardonnay, la Syrah, le Grillo, l'Insolia, le Frappato, le Grecanico et le Nerello Mascalese dans l'ouest et le sud de la Sicile. Le Duca Enrico a été vinifié uniquement à partir de raisins Nero D'Avola et fait partie, depuis sa première mise en bouteille en 1984, des icônes de l'histoire de l'œnologie sicilienne et italienne. Il s'agissait en effet du premier Nero D'Avola pur de Sicile. Ses raisins poussent dans le centre-est de la Sicile, à environ 300 mètres d'altitude, sur un sol argileux et quartzeux. Les raisins sont récoltés à la main au cours de la troisième semaine de septembre et fermentés dans des fûts en acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois dans des fûts de chêne français neufs et anciens. Enfin, après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins six mois pour développer son bouquet. Dans des conditions de conservation optimales, le Duca Enrico peut être dégusté pendant au moins cinq ans.