

Salina IGT Rosso 2016

Carlo Hauner – Isole Eolie

Fondée en 1928, cette maison familiale de la troisième génération a réussi – à travers des investissements massifs dans les chais et dans les vignes – à faire de ces vins des rapports qualité/prix incomparables pour cette région qui souvent donne des vins relativement insipides. Nous avons été séduits par ces vins, certes relativement techniques, mais avec du caractère et tout à fait en adéquation avec les envies et besoins des clients. Nous vous recommandons la dégustation de ces impeccables rapports qualité/prix plaisir.

Prix:  **Puissance: 4** (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

| | |
|--------------|----------------------------|
| Type: | Rouge |
| Millésime: | 2016 |
| Pays: | Italie |
| Appellation: | Sicile |
| Producteur: | Carlo Hauner – Isole Eolie |
| Contenu: | 0.75L |

Terroir:

| | |
|-----------------------|---|
| Sol: | Sol d'origine volcanique et de pierre ponce, riche de substances organiques et éléments minéraux, calcaire actif. Altitude de 50 à 100 mètres, pente de 20 à 35%. |
| Cépage: | Nero D'Avola (50%) et Nerello (Cappuccio) (50%) |
| Âge de la vigne: | |
| Climat: | Méditerranéen |
| Conduite de la vigne: | Guyot, système de treillage |
| Particularité(s): | |



Élaboration:

| | |
|--------------------|--|
| Date de vendange: | mi-septembre sous maturation contrôlée des raisins |
| Type de vendage: | |
| Elevage: | Barriques |
| Mise en bouteille: | |
| Cépage: | Nero D'Avola (50%) et Nerello (Cappuccio) (50%) |
| Passage barrique: | 3 à 6 mois |

Analyse:

Sucre:
Acidité:
PH:

Dégustation:

| | |
|---------------------|---|
| Vue: | Rouge rubis avec des notes de violet. |
| Nez: | Fruité, arômes de mûres avec une légère touche de vanille et réglisse. Notes subtiles de chêne carbonisé et de caroube. |
| Bouche: | Sec, Equilibré, tannins intenses et persistants laissant une sensation lisse et douce et bouche. |
| Appréciation(avis): | |

Accord (mets):

T° service:

Conseil sur le service:

Met suggéré:

Ira très bien avec des plats riches et bien assaisonnés, viandes saucées et fromages agés.