

SICILIA 2020

« Jatò »

Don Tomasi



Situation: Le Nero d'Avola se réfère à la ville sicilienne d'Avola située près de Syracuse où elle est cultivée sur les terroirs de Pachino. Il se nomme aussi Calabrese, issu du grec ancien kalavisi « bon raisin », mais n'a rien à voir avec la région italienne de Calabre. A trente kilomètres de Palerme, dans la vallée

de Jato, se trouve la Cantina Don Tomasi, créée en 2004. La cave est située sur le territoire de l'exploitation agricole historique de la famille Terrasi, dont la culture viticole et vitivinicole se transmet de génération en génération. C'est Ignazio Terrasi qui aujourd'hui s'occupe du domaine.

Cépage : 100% Nero d'Avola.

Terroir : Argilo-sablonneux.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans

Observations : Le nez s'oriente sur des nuances fumées typique du cépage Nero d'Avola. Des senteurs de cassis, violette, épices douces, garrigue, notes grillées. La bouche est concentrée mais élégante. Les tanins présents et fins sont mis en valeur par un équilibre réussi. Les notes de fruits noirs, d'épices, de balsamique et de garrigue apportent un coté charmeur à l'ensemble. La finale de belle tenue, aux saveurs fumées apportées par le terroir argilo-sablonneux. Une belle réussite dotée d'une pureté et d'un grain de tanins très agréables.

Accords mets-vin : Caponata, Bœuf aux figues, Carré d'agneau au thym...

