

Place  
aux  
vins

ITALIE



## CANTINA GULFI SICILE NEROJBLEO



### Cépages :

Nero d'Avola



### Vinification :

Les raisins, récoltés fin septembre, commencent la fermentation à travers une longue macération sur leurs peaux. Le vin est vieilli en barriques et tonneaux de chêne français, capacité 225L et 500L pendant 12 mois suivi d'un vieillissement en bouteille de 2 ans

pour stimuler le potentiel de ce nero d'avola.



### Terroir

Argilo calcaire.



### Dégustation :

Couleur: rouge rubis intense ;  
Nez: intense, caractéristique, fruits rouges avec des notes de vanille ;  
Bouche: élégante harmonieuse, persistante en bouche.



Place aux vins - Emilien Loos -

Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert

02 735 32 00 - 0499 08 88 92



### Accords mets /vin :

Un vin généreux, à la fois velouté et granuleux qui se marie bien avec la soupe minestrone, les céréales et les légumes d'hiver, plats méditerranéens qui combinent des légumes, des herbes, des fromages savoureux. Les lasagnes avec des aubergines, des tomates, du parmesan, de la mozzarella et des herbes aromatiques, ou même l'aubergine classique Parmigiana.