domivins

DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



SENSALE

NERO D'AVOLA 2025

SICILIA DOC BIO · VIN ROUGE

Un rouge sicilien souple et fruité,
aux notes de cerise et de pruneau.

TERROIR

Sicile, en Italie. Cette cuvée est issue de raisins cultivés en agriculture biologique, dans la région emblématique du Nero d'Avola.

CÉPAGE

100 % Nero d'Avola, le cépage rouge le plus répandu en Sicile. Il exprime ici un caractère fruité et une belle souplesse.

VINIFICATION

Vendanges manuelles début septembre. Les raisins sont rapidement acheminés à la cave, délicatement pressés et refroidis à 16 °C. Fermentation avec des levures sélectionnées pendant 12 à 16 jours.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox thermorégulées pour préserver le fruit et la souplesse du vin.

DÉGUSTATION

Robe intense aux reflets violacés. Nez riche, marqué par la cerise, la fraise et le pruneau. Attaque souple et fruitée, prolongée par une finale aux notes de torréfaction.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Jarret de porc au four, lasagnes, cannelloni et charcuteries. Coup de cœur : tajine de poulet.

CÉPAGE
100 % Nero d'Avola

VINIFICATION
Fermentation de 12 à 16 jours

ÉLEVAGE
Cuves inox thermorégulées

MILLÉSIME
2025

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16 - 18 °C

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

LA CUVÉE

Sensale · Nero d'Avola Bio

Un Nero d'Avola biologique au fruit généreux, à la bouche souple et aux notes de torréfaction en finale.

SENSALE
SICILE · ITALIE