

POGGIO ANIMA ASMODEUS

SICILE – NERO D'AVOLA
ROUGE FRUITÉ & GOURMAND



PROFIL :

Le Nero d'Avola, riche, poivré et opulent est considéré comme le plus sensuel et le plus agréable de tous les cépages italiens. D'où le nom de la cuvée Asmodeus, le démon de la Luxure, et qui représente selon le vigneron, une excellente description du Nero d'Avola.

Les vignobles sont situés dans le centre de la Sicile, dans la province de Caltanissetta, à environ 500m au-dessus du niveau de la mer.

Ce vin d'épicurien sera le meilleur atout pour vos dîners improvisés.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Nero d'Avola
- Climat : un climat chaud et sec.
- Terroir : des parcelles sols argilo-calcaires et de sables volcaniques.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

La vinification est assez simple la macération dure de 12 à 15 jours à une température contrôlée, dans des cuves inox. Le vin a été élevé en barriques de chêne français et américain de 2 ans d'âge, pendant 3 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un vin « canaille » plein de gourmandise, fruité et épicé. Intense, profond, Asmodeus offre des parfums de fruits rouges aux notes épicées.

Ample et parfaitement structuré, le goût est puissant avec un bon équilibre entre l'acidité et le fruit. Il évoque aussi de subtiles notes boisées et se termine dans une finale assez soutenue et poivrée. Un vin juteux, charmeur, floral et fruité à la fois qui n'en finira pas de vous séduire.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : des brochettes de boeuf au poivre rose, tomates cerises ; des côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin ; une bavette de boeuf et poivrons rouges confits ; des biftecks à la florentine ; un filet de veau aux fines herbes avec salsa de tomate...