

Cantine Cellaro

Cantina cellaro - Nero d'avola Italie - IGT Terre sicilienne

Cellaro, un territoire en Sicile où la vigne a trouvé son habitat naturel. Comme par magie, le domaine donne le sentiment d'être loin de tout, tout en étant proche de soi-même. Il est d'habitude en Sicile de faire les vins à l'image des terroirs et ce dans le respect total de la nature et de l'authenticité des produits. Même dans le choix de ses sources d'énergies, Cantina Cellaro garde à l'esprit le respect de la nature et a installé sur ses plus hautes collines des éoliennes afin de produire l'énergie nécessaire à la vinification des vins.

CANTINA
CELLARO

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Etrusque, les Grecs auraient ensuite amélioré et modifié l'encépagement, et baptisé ce pays "Oenotria" ; le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produits, il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Au sud et en Sicile, le climat donne des vins généralement chaleureux et gourmands. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est souvent là que se trouvent les cuvées les plus réputées. L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins de plaisir, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent des crus exceptionnels.



 100% Nero d'Avola. Situé sur la commune de Sambuca di Sicilia (Agrigento), à proximité du lac Arancio

 Les raisins sont pressés légèrement pour éviter les tanins verts. Macération à température contrôlée pendant environ 10-12 jours. Le moût est remonté toutes les 4 heures. Tout est fait en cuves inox

 Les entrées, les grillades et rôtis, les petites volailles et les fromages de saison

 15 - 16 °C

 2 - 4 ans

 La robe est rouge rubis, avec des reflets pourpres transparents. Le nez a des arômes intenses de fruits rouges, balsamiques et des notes florales. La

Le Nero d'Avola est un cépage noir italien. Son nom vient de la ville d'Avola au sud-est de la Sicile. Il est parfois appelé Calabrese ou Calabrese d'Avola mais ce nom ne vient pas directement de la région italienne de Calabre. On ne le trouve pratiquement qu'en Sicile, où c'est le cépage le plus renommé.

Il présente une bonne acidité qui permet à ses meilleurs vins de bien vieillir, avec un fort caractère et un bon bouquet de fruits rouges ou de violette. On rapproche parfois ses vins de ceux du cépage syrah.

