Viafrancia Rosso, Baglio di Pianetto, Sicilia DOC



"Viafrancia" qui signifie sur la voie Française est un assemblage de Nero d'Avola et Syrah pour former un vin intense et complexe. Il célèbre la symbiose entre tradition sicilienne et savoir-faire français, enrichissant chaque dégustation d'une profondeur et d'un équilibre remarquable. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Les vignes sont situées dans les collines à Santa Cristina Gela dans la province de Palerme, sur des sols riches en minéraux, bénéficiant d'une exposition idéale et de variations de température importantes entre le jour et la nuit.

Encépagement: Nero d'Avola & Syrah

Vinification: Après une vendange manuelle, les raisins sont égrappés délicatement. Le moût fermente ensuite en cuves d'acier à température contrôlée avant d'être transféré en fûts de chêne pour l'affinage.

Dégustation: Au nez, il présente des arômes floraux et épicés, avec des notes de prune, de cuir et de lavande. En bouche, il est chaud et corsé, avec des tannins élégants et une finale persistante.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un rôti de bœuf, un gratin dauphinois ou un risotto aux cèpes. Il accompagne aussi les fromages affinés et les plats mijotés.