

Dégustation Vins – L'ITALIE !

Vins de la boutique : **Idea Vino** (Rita)

88, AV. Parmentier - Paris 11 – Tél : 01 43 57 10 34

ouvert du mardi au samedi - de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 20h00 info@idea-vino.fr

PINOT GRIGIO

2013

15€

Vue : Couleur jaune paille reflets verts argentés

Nez : Fruité. Abricot, miel, fleurs, ananas, **poire**

Bouche : **Attaque** un peu perlante avec du gras cependant. Abricot, ananas puis note d'épices et de fumée et d'amande amère. Du caractère et de la nervosité mais aussi une belle rondeur. Amande et amertume en finale. Avec : Antipasti, plats de poisson grillé, fromage, apéritif

ALTA MORA - ETNA BIANCO

2013

23€

Vue : Jaune paille soutenue reflets verts

Nez : Fleurs blanches, poirée, note grillée

Bouche : **Attaque** ronde et nerveuse. Note de fumée, fleurs blanche, accacia, pamplemousse, zeste de pamplemousse, grillé. Beaucoup de caractère. Note d'amertume, d'amande et de pierre. Beau vin bien marqué la minéralité. Avec : pâtes aux sardines à la sicilienne, sardine becfigue, fromage chèvre et brebis

ALTA MORA - ETNA ROSSO

2013

27€

Vue : Rubis foncé, grenat avec reflets vermillon

Nez : Fruits rouges, fraise, poivre, framboise

Bouche : **Attaque** vive avec des tanins bien fondus mais bien présent en bouche. Un peu astreignant en finale avec une note d'amertume. Note de prune, pruneau, cerise et framboise. Vin bien typé et assez sauvage. Note herbacée présente aussi et une belle longueur. Note amère très présente Avec : belle charcuterie italienne, viande blanche et rouge.

SITO MORESCO LANGHE

2011

58€

Vue : Très soutenue, grenat reflets rouges

Nez : Prune, cassis, cerise, épices

Bouche : **Attaque** souple, ronde et soyeuse. Beaucoup de fruits en bouche. Prune, framboise, cerise puis note épicée et vanillée. Très long Zn bouche et tanins bien fondus. Très élégant et très fruité ; Beaucoup de tenue et de finesse Avec : viande grillé et en sauce, risotto

DON ANTONIO SICILIA NERO D'AVOLA

2011

38€

Vue : Très soutenue grenat noire pas de teinte d'évolution

Nez : Pruneau, cassis, cerise noire, confiture de sureau, prune

Bouche : **Attaque** très ronde. Tanins très présents mais souple. Très charnue, très fruité et très parfumé en bouche. Note de cerise, de pruneaux à l'alcool, de figue, d'épice, de tabac et d'herbes amères. Très mur et très rond. Amertume en finale. Long en bouche avec viandes rouges rôties

MARSALA SUPERIORE RESERVA – AMBRE

21€

Vue : couleur ambré Cuivré

Nez : Fruits secs, raisins secs, figues, noix, amande grillée

Bouche : **Attaque** ronde et souple. Grillé et fumée. Note de noix, noisette et figues sèches. Amande grillée et amande. Note de torréfaction. Très long et bouche. Café et cacao Avec : Catuccini, biscuits aux amandes et desserts au chocolat noir, fromage pecorino

VIN MYSTERE

Vue : grenat très soutenue reflets violets noirs

Nez : cassis, cerise, sous bois, fruits secs

Bouche : **Attaque** ronde et très charnue. Ample. Notes de cassis, cerise noirs, fruits rouges et noirs puis café, cacao raisins secs, pruneaux à l'alcool. Très long, très généreux en bouche mais avec beaucoup de finesse. Très gourmand Avec : desserts au chocolat noir, fromages persillé

C'est un PORTO LATE BOTTLE VINTAGE 2008 RAMOS PINTO ! à 20€