



REGALEALI

Rosso Sicilia DOC 2021

Produit de Spécialité

Région: Sicile

Cépages : 100% Nero d'Avola

Vinification: L'un des premiers vins produits sur le domaine depuis 61 récoltes représente le territoire avec son Nero d'Avola. La bonne période de récolte est choisie en étudiant la courbe aromatique du vin, afin de garantir élégance et équilibre parfait entre austérité et plénitude. Vieilli dans de grands fûts slaves de 60 hl pendant 6 mois. Fermentation en cuves inox à température contrôlée de 26-28°C. Macération pendant 10 jours

Accords : Ce vin accompagne les plats en sauce, les viandes grillées et les fromages.

Taux d'alcool : 13% Alc./Vol.

Code : 482604

Prix : 16,85\$

Prix licencié : 14,66\$

Uvc : 12

