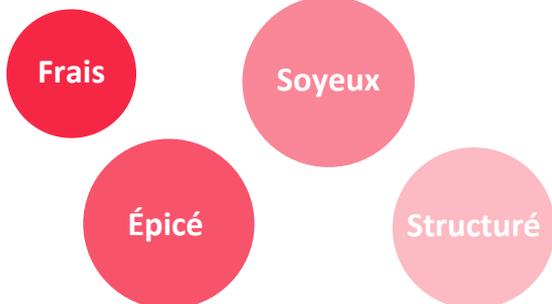


Ce qui le définit...



Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,73%



Ses secrets de fabrication...

En provenance du Sud-Ouest de la Sicile, ce vin est produit par TENUTA DI DONNAFUGATA, incarnant l'excellence artisanale et créative du Made in Sicily dans le monde. Vinifié en cuve d'acier à 24-25°C, vieilli en cuve d'acier pendant 4 mois, puis raffiné en bouteille, il offre une très belle expression du Nero d'Avola.



Cépage : 100% Nero d'Avola

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de garde :
3-4 ans

T° de Service :
15-16°C



Accords mets/vin

