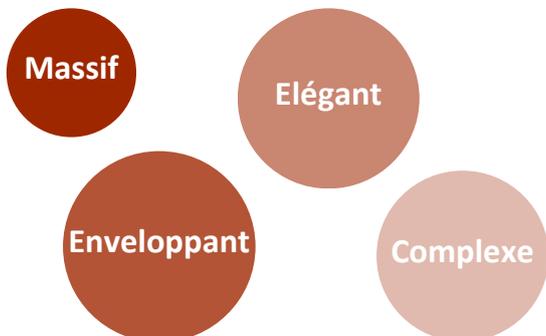


Ce qui le définit...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 14%	

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. La fermentation en acier inoxydable avec macération sur les peaux pendant environ 14 jours à une température de 28-30° C, l'élevage pendant 14 mois en fût de chêne et le vieillissement au moins 2 ans en bouteille, confère à ce vin une texture et des tannins soyeux, une belle complexité aromatique et un véritable potentiel de garde. Dolce&Gabbana a créé le packaging de ce « révolutionnaire » vin, illustrant le contraste entre tradition et modernité que Tancredi incarne.

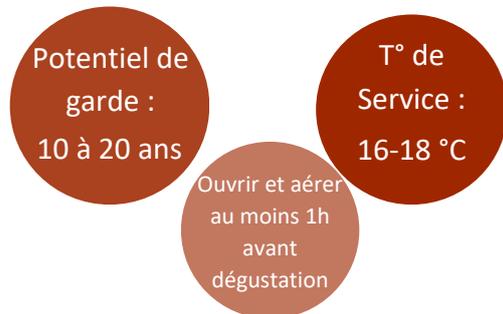


Cépage : Cabernet Sauvignon
Nero d'Avola,
Tannat

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation



Accords mets/vin



MG Wine Discovery
Importation et Distribution de Vins du Monde
📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES
✉ Contact@mgwinediscovery.com
🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery
 MG Wine Discovery
 mg-wine-discovery