

# VILLA CARUMÉ NERO D'AVOLA Nd'A

Sicilia DOC 2022







Fruité

Simple

Equilibre

Longueur en bouche

Intensité des saveurs

Complexité aromatique

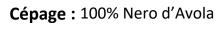
Alcool 13,50%



# Ses secrets de fabrication...

Provenant d'un vignoble du Nord-Ouest de la Sicile, aux sols riches en coquillages et minéraux, ce vin rouge frais et fruité de la gamme Villa Carumé, est produit par ASSULI, domaine familial où l'amour et le respect de la nature sont des valeurs transmises de génération en génération. Un pressurage doux et un égrappage sont réalisés. L'extraction a lieu par pompage traditionnel et la fermentation alcoolique est menée à une température de 26°C. Après fermentation malolactique, le vin est élevé 3-4 mois en cuve inox, puis encore 3-4 mois en bouteilles, donnant naissance à un Nero d'Avola très fruité et facile à boire.





# Sa palette aromatique...









### Conseils de consommation

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

T° de Service : 17-18°C



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