VILLA CARUMÈ

VILLA CARUMÉ
NERO D'AVOLA
Nd'A
Sicilia DOC 2022

ITALIE - Sicile

Ce qui le définit...

Frais

Épicé

Fruité

Simple

Cépage : 100% Nero d'Avola

Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,50%	

Sa palette aromatique...

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.

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