



REGALEALI

Rosso Sicilia DOC 2022

Produit de Spécialité par lot

Région: Sicile

Cépages : 100% Nero d'Avola

Description : L'un des tout premiers vins créés au domaine il y a 61 ans, ce Nero d'Avola incarne avec authenticité l'expression de son terroir. La date de vendange est soigneusement choisie en fonction de l'évolution de la courbe aromatique, afin de garantir un équilibre harmonieux entre fraîcheur, élégance et plénitude.

Vinification: La fermentation s'effectue en cuves inox à température contrôlée (26-28°C), suivie d'une macération d'une dizaine de jours. Le vin est ensuite élevé pendant six mois en grands fûts de chêne de Slavonie de 60 hl, apportant structure et complexité tout en préservant l'expression du fruit.

Dégustation : Ce vin sec dévoile des arômes complexes de mûre, de cerise acidulée, de vanille et de sols forestiers. En bouche, la texture est fondante, avec une belle souplesse et des tanins bien intégrés. La finale, de longueur moyenne, prolonge agréablement les notes fruitées et boisées.

Accords : Ce vin s'accorde harmonieusement avec une large palette de mets : il sublime les plats en sauce, révèle la saveur des viandes grillées et accompagne avec caractère une belle sélection de fromages affinés.

Code : 482604

Prix : 19,55\$

Prix licencié : 17,00\$

Uvc : 12

