

CARUSO & MININI FRAPPELLO 2023

FRAPPATO NERELLO MASCALESE

IGP TERRE SICILIANE BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Caruso & Minini

Titre alcoométrique

13.5 %

Processus de fabrication

Les raisins (Frappato et Nerello Mascalese) sont récoltés à la main, triés avec soin, puis fermentés en cuves d'acier à température contrôlée (environ 25 °C) durant 15 à 20 jours. Ensuite, après la fermentation malolactique, environ 30 % de ce vin mûrit pendant quatre mois en barriques de 225 L, le reste en acier inoxydable.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2027

0.00

(y compris la TVA)