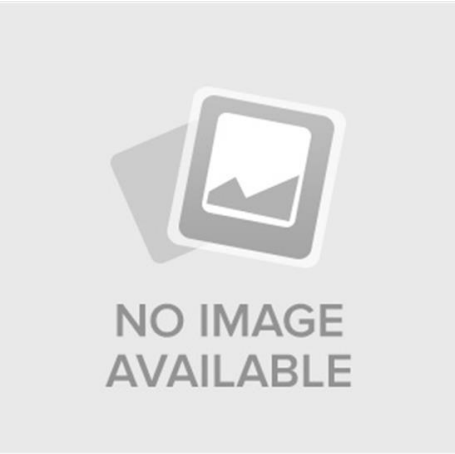
CARUSO & MININI FRAPPELLO 2023 FRAPPATO NERELLO MASCALESE IGP TERRE SICILIANE BIO 13.5° 75CL



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)