

# CARUSO & MININI VUALÀ 2023 NERO D'AVOLA DOC SICILIA BIO 13.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Caruso & Minini

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**Cépage**

Nero d'Avola

**Processus de fabrication**

Les raisins sont récoltés à la main fin septembre, puis fermentés et macérés pendant environ 15-20 jours en cuves inox à température contrôlée (~25 °C). Suit une fermentation malolactique en inox, et le vin passe deux mois en barrique (50 %) et deux mois en cuve inox (50 %).

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**A boire jusqu'au**

2028

**Prix**

**Antonio Galloni , 91 Points**

**16.50**

(y compris la TVA)