

CARUSO & MININI VUALÀ 2022 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

2027

Prix

Antonio Galloni , 91 Points

16.50

(y compris la TVA)