

CANTINA CELLARO

Cuvée Solea Nero d'Avola Sicilia DOC 100% Nero d'Avola

Italie, Sicile

Vinification: fermentation des raisins à 23-25°C, puis macération pendant 10 à 12 jours. Les raisins sont doucement pressés afin d'éviter l'extraction de tannins trop amères. La fermentation malolactique a lieu dans des cuves en inox pendant plusieurs mois avant de passer au processus d'embouteillement du vin. Pas de passage en bois.

Il présente une robe rubis profond, frais, intense avec des reflets violets. Il libère un arome complexe d'épices (réglisse, clou de girofle), prunes, cerises, mûres et cassis.

Température de service : 16/18°C

Alcool: 13%

Ce vin accompagnera parfaitement des plats de pâtes avec des sauces, des viandes grillées ou rôties et des fromages moyennement affinés.