

DRINKS.

Vins de Sicily Stelluna Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500416
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Cave Amann SA, Place du vin, Route de Blumenwiese 6, 9220 Bischofszell, Suisse
Marque	Wines of Sicily
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	7-8 mois
Dégustation	révèle des notes de prunes, de citrons de Damas et de myrtilles ainsi que de la cannelle épicée et de la vanille avec un soupçon de caramel au chocolat.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% de Nerello Mascalese
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2019
-----------	------

En accord avec	cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, viandes rouges
----------------	---

Description

Le vignoble Cellaro est situé dans le sud-ouest de l'île de Sicile, dans la municipalité de Sambuca di Sicilia, près du lac Arancio. L'excellent microclimat, caractérisé par l'exposition sud-est et la proximité du lac, protège les vignes de la chaleur excessive et de la sécheresse. Dans les vignobles, qui s'étendent sur environ 30 hectares, poussent les variétés régionales typiques Grillo, Chardonnay, Nero d'Avola, Nerello, Merlot et Shiraz. Pour les variétés rouges autochtones Nerello Mascalese et Nerello Capuccio, ainsi que pour la variété de vin blanc Grillo, la cave est considérée comme Le Spécialiste de l'île. En collaboration avec la Cave suisse Amann SA, la ligne de produits "Vins de Sicile" a été créée. Le Stelluna Nerello Mascalese est désigné comme un vin "Terre Siciliane IGP" et est vieilli en barriques de chêne pendant une période de sept à huit mois. Avec son goût riche et équilibré de prunes et de vanille, ce vin rouge s'harmonise bien avec toutes sortes de spécialités de la cuisine italienne. Il peut être conservé pendant environ quatre ans.