

DRINKS.

Tenuta Regaleali Nero d'Avola Sicilia DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70183
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Tasca d'Almerita, Via dei Fiori 13, 90129 Palerme, Italie
Marque	Regaleali
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	fruité, épicé et puissant, avec des notes de chêne, de vanille, de chocolat, de griottes, de framboises, de mûres, de prunes et de poivre, ainsi que des nuances terreuses et fumées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Nero d'Avola (Calabrese)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Format de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes

Description

L'entreprise Tasca d'Almerita possède six domaines viticoles exceptionnels en Sicile, qui produisent des vins différents et spécifiques au terroir en raison des conditions variables de terrain, de sol et de climat. Mais le cœur et l'âme de Tasca d'Almerita est le Tenuta Regaleali, acquis par les frères Tasca en 1830 et planté de vignes en 1959. Le domaine s'étend sur 600 hectares à une altitude comprise entre 450 et 850 mètres. Douze cépages différents, dont le Nero d'Avola - plus connu sous le nom de Calabrese - poussent sur le domaine qui est géré selon le protocole de durabilité SOSTain. Ce cépage de vin rouge est très répandu dans le sud de l'Italie et est de plus en plus souvent vinifié en monocépage. Le Tenuta Regaleali Nero d'Avola avec statut DOC est le "premier né du domaine" et a déjà 64 vendanges à son actif. Les raisins noirs et bleus subissent une macération de dix jours et une fermentation en cuve inox à des températures de 26-28°C avant d'être élevés pendant six mois. À cette occasion, 50% du vin est conservé en cuve inox et 50% en grands fûts de chêne de Slavonie (une région située à l'est de la Croatie). Le vin se montre exubérant et fruité, avec une teneur moyenne en tanins et une faible acidité.