

# DRINKS.

## Duca di Salaparuta Estate Passo delle Mule Nero d'Avola IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802117
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Duca di Salaparuta S.p.A., Via Vincenzo Florio 1 - Marsala (TP), Italie
Marque	Duca di Salaparuta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet fruité de cerises et de framboises avec des notes épicées harmonieuses et une vanille discrète. En bouche, il est corsé et velouté avec des tanins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Nero D'Avola
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	fromages, viandes rouges

---

## Description

Le domaine viticole Duca di Salaparuta existe depuis 1824 en Sicile, où l'on ne pourrait pas mieux cultiver un vin de qualité. La Sicile bénéficie d'une biodiversité unique, de sorte que le choix des vignobles n'a pas été particulièrement difficile, mais a dû répondre à des exigences de qualité élevées. Il s'agit notamment de la situation sur les collines, tandis que les cépages tirent leur caractère de la brise méditerranéenne rafraîchissante. Les cépages cultivés par Duca di Salaparuta sont le Nero D'Avola, le Chardonnay, la Syrah, le Grillo, l'Insolia, le Frappato, le Grecanico et le Nerello Mascalese dans l'ouest et le sud de la Sicile. Le Passo Delle Mule a été élaboré uniquement à partir de raisins Nero D'Avola. Ils poussent dans le sud et le centre de la Sicile, le long de la route entre Riesi et Gela, à environ 300 mètres d'altitude, sur un sol calcaire quartzeux. Les hivers y sont plutôt doux, le printemps frais, l'été et l'automne en revanche très secs et chauds. Les raisins de Nero D'Avola sont récoltés à la main à partir de la deuxième moitié de septembre et sont fermentés pendant huit jours à une température de 28 à 30 °C. Le Passo delle Mule n'est toutefois produit qu'après un assemblage de Nero D'Avola déjà stocké pendant 10 mois dans des fûts de chêne à pores fins et de Nero D'Avola élevé pendant une période relativement courte dans des fûts en acier inoxydable. Le vin est finalement conservé entre 6 et 8 mois après sa mise en bouteille pour développer son bouquet. Dans des conditions de conservation parfaites, le Passo Delle Mule peut être dégusté pendant cinq ans.