

# DRINKS.

## Duca di Salaparuta Lavico Rosso DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802119
Alcool	13%
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 complexe avec des fruits rouges, des notes balsamiques et de légères notes épicées avec de la vanille. En bouche, il est bien structuré et élégant avec une discrète note salée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Nerello Mascalese
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, grillades, 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. Duca di Salaparuta cultive 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 Lavico Rosso a été élaboré uniquement à partir de raisins Nerello Mascalese. Ils poussent au pied de l'Etna, face à la vallée de l'Alcantara, à environ 600 - 800 mètres d'altitude, sur un sol volcanique fertile. Les hivers y sont plutôt froids et enneigés, le printemps frais et l'été très chaud. Les raisins sont récoltés à la main à parfaite maturité et fermentés dans des fûts en acier inoxydable. L'élevage dure 12 mois, en partie dans des fûts de ciment et en partie dans des fûts de chêne français. Enfin, après la mise en bouteille, le vin est conservé au moins trois mois pour développer son bouquet. Dans des conditions de conservation optimales, le Lavico Rosso peut être consommé pendant au moins cinq ans.