



pdf.fiche.page-title

Feudo Solaria – Moro | Sicilia DOP Nero D'avola Italie (SICILIA) – 2023

Vinification

Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn gedurende ongeveer 6 maanden in roestvrijstalen vaten en daarna 3 maanden in barriques. Vervolgens volgt een flesrijping van minimaal 2 maanden.

Dégustation

Intense aroma's van Marasca-kersen, bosvruchten, rabarber, kruiden en pruimen, verweven met zoethout en tabak. De smaak is soepel en teder met een krachtige, mediterrane stijl, gebalanceerd door levendige smaken en fluweelzachte tannines.

Mets adaptées

Cassoulet | Pasta Bolognaise | Pasta alla Norma | Fromage - mûr

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nero d'Avola

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux