



Feudo Arancio , 2024

Nero d'Avola Sicilia DOC

Pays
Italie

Région
Sicile

Cépages
Nero d'Avola

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Robe rouge rubis profond aux reflets violets. Nez intense aux arômes de groseille, fraise des bois et grenade. En bouche, texture douce et veloutée, marquée par une belle fraîcheur et une grande fruité. Idéal avec la pizza, le risotto, les pâtes gratinées, l'agneau, les grillades et les fromages savoureux. S'accorde particulièrement bien avec les plats siciliens typiques tels que les pâtes alla Norma, les légumes rôtis et les mets à base de ricotta fumée.

Type de vin



Les persistants

Producteur/Marque

Mezzacorona - Feudo Arancio

La Sicile enchante au premier regard - et Feudo Arancio capture cette passion. La terre généreuse, le sol riche en minéraux, la lumière intense et les parfums uniques de l'île constituent les ingrédients siciliens de vins élaborés avec amour. Ils donnent naissance à des vins de caractère, vinifiés avec soin. L'expression d'un amour qui devient un voyage de découverte : à travers les couleurs et les atmosphères de la Sicile, les secrets de ses raisins, les arômes sélectionnés que Feudo Arancio interprète dans une nouvelle tonalité contemporaine.

