

Resilience Perricone Sicilia DOC

Doux - épicé - simple



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Sicilia	Cépage
Producteur Colomba Bianca	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 23117421
Culinaire Le compagnon des plats de pâtes italiennes, des pizzas et très approprié pour le plat suisse classique Fleischvogel.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Resilience : le nom en dit déjà beaucoup sur cette ligne. D'une part, il fait référence au fait de surmonter une crise après un grave tremblement de terre dans les années 1960. D'autre part, il symbolise la résistance des vignes. Pour les single crus classés DOC, on utilise des cépages autochtones comme le Perricone appelé aussi Pignatello. Les raisins sont récoltés manuellement et traités rapidement afin de respecter les caractéristiques uniques de ces raisins et leur origine territoriale.

Qualité: Un vin jeune aux tanins puissants.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: forts reflets violets. violets.

Aromatique

Aromatique: Vin simple avec des plaintes mûres, glaciales, épicées et animales. Les odeurs de cuir, de prune, de fève tonka, d'herbes, de mûres et de cerises noires vont bien ensemble.

Corps

Corps: présentes de chocolat, de prunes et de mûres combinées à une capacité présente et à une minéralité retenue prennent leur place à merveille. Les tanins sont bien entendus et arrondissent la finale avec la profondeur. finale avec la profondeur.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch