

Quarantanni Rosso Riserva DOC Sicilia

Élégant - aromatique - enveloppant



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 23125920
Culinaire Gibier à plumes et pruneaux, rôtis avec des sauces copieuses, fromages mûrs, charcuterie	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le Quarantanni Rosso Riserva a été créé à l'occasion du 40e anniversaire de la cave. Celui-ci est élaboré à partir de deux cépages, le nero d'Avola et le cabernet sauvignon. Le nero d' avola est considéré comme la star des cépages autochtones du sud. Les vignobles sont situés sur des pentes moyennes à hautes dans la région de Salemi. La longue macération (12 jours) en cuve inox permet d'extraire complètement les substances colorantes et gustatives ainsi que les tanins. Le vin est ensuite vieilli en bois pendant environ un an. Le vin est en outre vinifié de manière végétalienne.

Qualité: Habilement assemblé - un Amarone du sud.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge cerise intense avec des reflets violets schintillants, couleur profonde.

Aromatique

Aromatique: Bouquet propre et concentré (cassis, sureau), arômes épiucés, clous de girofle, notes grillées et boisées, de caramel et de réglisse et en finale de sous- bois.

Corps

Corps: Attaque longue et persistante, belle acidité, tanins bien présents, aromatique enbouche, fruit gourmand, belle longueur aromatique.



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