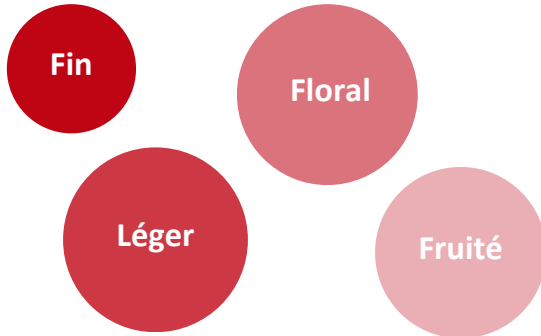


Ce qui le définit...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,02%	

Ses secrets de fabrication...

En provenance du Sud-Est de la Sicile, ce vin est produit par TENUTA DI DONNAFUGATA, incarnant l'excellence artisanale et créative du Made in Sicily dans le monde. La fermentation en cuve d'acier avec macération sur les peaux pendant environ 8-9 jours à une température de 24-25°C, et l'élevage en cuve d'acier pendant 4 mois puis en bouteille pendant au moins 6 mois, permet de préserver la fraîcheur et le caractère floral et fruité du Frappato.



Cépage : 100% Frappato

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation



Accords mets/vin





MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde


 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

 Contact@mgwinediscovery.com

 <https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery

 MG Wine Discovery

 mg-wine-discovery