

Place
aux
vins

ITALIE



AZIENDA AGRICOLA FUNARO SICILE PASSO DI LUNA



Cépages :

Nero d'Avola et Syrah



Terroir

Les raisins proviennent de la région de Salemi. Le sol est riche en matière organique, a une structure limono-argileuse.



Vinification :

Les raisins sélectionnés sont macérés sur les pellicules pendant environ 10 jours et vinifiés séparément dans des cuves en inox à une température constante de 20 ° C. Après la fermentation malolactique naturelle, la maturation se poursuit dans les cuves. Après assemblage, le produit est mis et est affiné en bouteille.



Dégustation :

Rouge rubis brillant avec des reflets violets. Bouquet très fruité avec des notes de baies et de réglisse. Un vin harmonieux et agréable, bien équilibré qui apporte des fruits rouges en bouche.



Accords mets /vin :

Apéritifs, viandes rouges et
blanches, fromages
moyennement vieillis.