



## Tenuta Regaleali Nero d'Avola

---

Wijndomein  
**Tenuta Regaleali**

Land  
**Italië**

Streek  
**Sicilia**

Appellatie  
**DOC Sicilia**

Jaar  
**2022**

Druivensoort  
**100% Nero d'Avola**

Karakteristiek  
**zachte tannines, zacht,  
vanille, salie, moerbes,  
kersen, intens,  
gestructureerd, frisse  
afdronk, bosbessen**

enjoy the moment  
**BBQ, Family Time**



De Siciliaanse Nero d'Avola Regaleali van Tasca d'Almerita werd geboren in wijngaarden op het gelijknamige landgoed, in de provincie Palermo.

Het wordt geproduceerd met 100% Nero d'Avola-druiven, geoogst en alleen met de hand geselecteerd. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 26-28 ° C gedurende ongeveer 10 dagen. Vervolgens rijpt de wijn 6 maanden, de helft in staal en de andere helft in grote Slavonische eiken vaten.

Het heeft een intense robijnrode kleur. De neus heeft duidelijke tonen van kers, moerbeï en bosbes, vergezeld van vanille en salie. In de mond is het zacht en goed gestructureerd, met gebalanceerde tannines en een bijzonder aangename afdronk van rode bessen.

Perfect bij voorgerechten en rood vlees, ideaal in combinatie met oude kazen.

