



Tenuta Regaleali Nero d'Avola

Wijndomein
Tenuta Regaleali

Land
Italië

Streek
Sicilia

Appellatie
DOC Sicilia

Jaar
2021

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, moerbeik 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.

