

Nicosia Filara Frappato 2024



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Nicosia
Appellation	Sicilia DOC
Région	Sicile
Couleur	Rouge
Intensité	Léger
Encépagement	100% Frappato
Viticulture	Biologique
Vinification	Après des vendanges manuelles, la macération de 24 heures est suivie d'une fermentation à température contrôlée (22-23C) de 10-15 Jours. Par après, le vin est laissé quelques mois en cuves inox suivi d'un vieillissement en bouteille pour 1 ou 2 mois.
Sol	Les sols calcaires et sableux du vignoble sont situés à 200m d'altitude.
Ce qui le rend unique	Belle couleur rouge rubis avec des reflets violacés. Nez intense de petites fruits rouges, fraises, framboises et cerises mûres. La bouche est fraîche, sapide et fruitée sur de tannins souples. Belle finale sur le fruit. Ce vin de soif s'accordera bien avec une pizza napolitaine ou des pâtes servies avec une sauce tomate. Le Frappato est meilleur servi frais autour de 13-15 C.