

## Vanita Nero D'Avola Sicilia DOC 2021



Die Trauben werden leicht gepresst, um grüne Tannine zu vermeiden. Mazeration bei kontrollierter Temperatur für etwa 10-12 Tage. Der Most wird alle 4 Stunden wieder zusammengesetzt. Altern auf Französisch und Amerikanische Eiche für 4-5 Monate. Mittlerer Körper, charmante Nase von Rot kirschen und vibrierend-saftiges Blau früchte, Wildkräuter und Lakritze getrocknet rosenblätter, Muskatnuss kombiniert mit Vanille, schwarzer Schokolade, Kaffee und einem Hauch Zimt. Perfekte Balance zwischen Eleganz und Konzentration. Schöne Textur, feine Tannine und ein frischer, köstlicher Abgang.

Artikelnummer	51296
Artikelname	Vanita Nero D'Avola Sicilia DOC 2021
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Vanita
EAN-Code	8033237520913
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	13%
Inhalt	75 cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Fantini
Marke	Vanita
Typ	Wein