

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 fruchte, 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 |