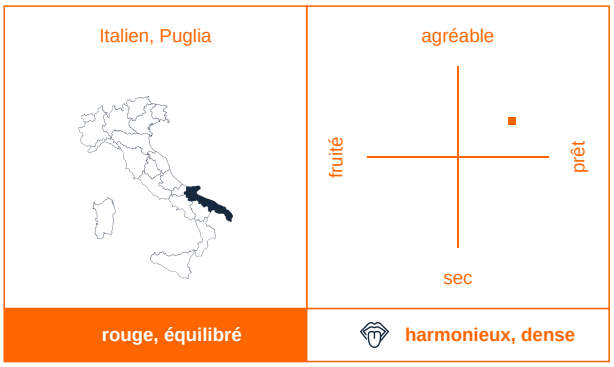
LIANTE SALICE SALENTINO DOC LIANTE DOC

CASTELLO MONACI | 2023



Le nez révèle des arômes dun fruité envoûtants, avec des notes de cerises, de fruits et de pruneaux - en résumé, une expérience dune grande intensité et diversité. Ce Salice Salentino de Castello Monaci se montre tout aussi convaincant au palais avec beaucoup de fondu sur une acidité fruitée. La finale est pleine de charme, ouverte et dune belle longueur.



Negroamaro, Malvasia Nera

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Pendant quelques mois en partie en barrique (chêne américain et français) et en partie en cuve inox

baies, fruits séchés, cerise, pruneau

cuisine orientale, steak de veau, steak d'agneau, steak de boeuf, poitrine de porc, steak de porc, cuisse de poulet, spaghetti à la sauce tomate, tapas avec chips

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner