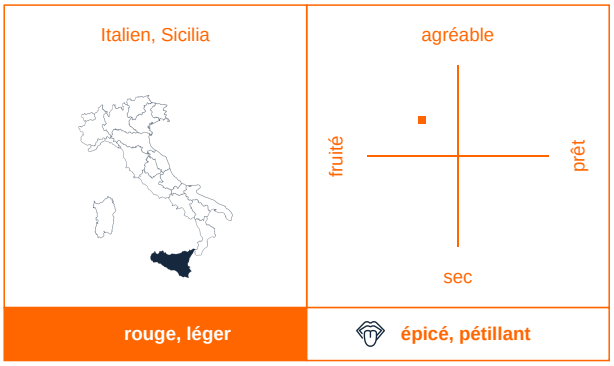
FERMATA 125 ETNA ROSSO DOC FERMATA 125 DOC

BAGLIO DI PIANETTO | 2020



Les vignobles daltitude sur les pentes de lEtna et les sols volcaniques offrent un équilibre parfait entre richesse en nutriments et pauvreté du sol. Le Nerello Mascalese sépanouit en altitude, où il bénéficie des nuits fraîches nécessaires pour préserver ses arômes et sa fraîcheur. Malgré sa robe claire, le vin est très puissant, avec de belles notes de fraises des bois, de poivre et dherbes méditerranéennes. Sy ajoutent des tanins mûrs et une acidité vive qui aboutissent à une finale longue et épicée. Il accompagne parfaitement la cuisine locale, les viandes grillées, les pâtes, les fromages affinés ou les plats dAfrique du Nord.

Nerello Mascalese

Maturité optimale: 2 - 6 Années

Élevé pendant 12 mois en grands fûts de chêne

fraise, baies des bois, romarin, poivre

mets à la viande, pâtes, cuisine maghrebine, fromages à pâte dure

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VDI MIGROS partner

doux

acide