

# DONNAFUGATA SHERAZADE

## Vinification et vieillissement

Macération pelliculaire en cuve inox pendant 6 à 8 jours, à une température contrôlée de 25-28 °C. Vieillessement de deux mois en cuve, puis de cinq mois en bouteille avant la commercialisation.

## Caractéristiques

Robe d'un rouge rubis brillant, avec des reflets violacés. Au nez, un agréable bouquet fruité avec des notes de cerise et de prune accompagnées de touches épicées de poivre noir. La bouche d'abord charnue, reflète parfaitement le nez qui se termine par une acidité rafraîchissante. Un vin rouge parfumé, aux tanins doux.

## Accords mets et vins

Idéal pour l'apéritif. Se marie très bien aussi avec une soupe de poisson, de la pizza ou encore le classique spaghetti à la sauce tomate.

## Autres informations

Potentiel de garde : 3-4 ans



## Producteur

Donnafugata

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

100% Nero d'avola

## Pays / région

Italie, Sicile

## Appellation

Sicilia (DOC)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13 %

## Température de service

15-16 °C

## Disponible dans ces provinces

- Québec