Sagana

Note : Pas noté **Prix**
Prix ??de vente 36,00 €

Poser une question sur ce produit

FournisseursCusumano

{field 8}

Les deux frères Alberto et Diego Cusumano ont repris le domaine familial en 2001, et avec l'eonologue Mario Ronco, ils ont modernisé la culture de la vigne sans oublier la tradition de l'histoire des vins siciliens.

Les grappes sont cueillies à la main au début Septembre. Les raisins sont ensuite séparés des grappes et la fermentation à 28 - 30 ° C dure 10 à 15 jours. La fermentation malolactique a lieu dans des fûts de chêne et le vin est élevé dans les mêmes fûts de chêne pendant un an avant la mise en bouteille. Les bouteilles sont gardées un certain temps en cave avant d'être commercialisées.

Des arômes épicés de poivre, de baies de sureau et de chocolat noir...Une bouche élégante avec de la matière, doux et plein d'épices fines, une finale bien fruitée !