



Code 150 03 714

Format 750 ml

Produit **Gazerotta Nero d'Avola**

Producteur *Cantine Pellegrino*

Appellation
d'origine Sicilia

Désignation
règlementée *DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée*
DOP - Dénomination d'Origine Protégée

Cépage *100% Nero d'Avola*

Vinification *Longue macération à température contrôlée jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.*
Au moins 24 mois de vieillissement en cuves d'acier et en barriques.

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge rubis.*
- ◆ *Le nez est dominé par des arômes de petits fruits rouges et noirs.*
- ◆ *En bouche, il donne une sensation chaude, ses tannins sont doux, les fruits présents au nez reviennent et sa finale est subtilement mentholée.*

Suggestions d'accords

Accompagnera à merveille les viandes blanches, une salade césar traditionnelle (anchois), les poissons goûteux tels que le loup de mer chilien, le maquereau et le saumon.

Teneur en sucre *n/d g/L*

Taux d'alcool *14%*

Statut *IP*