



Produit **Tareni Nero d'Avola**

Producteur *Cantine Pellegrino*

Désignation *DOC - Dénomination d'Origine Typique*  
réglementée *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*

Cépage *100% Nero d'Avola*

Vinification *Période de récolte commence à partir de la première décade de septembre.*  
*Vinification traditionnelle à température contrôlée.*  
*Élevage de 4 mois en cuves.*

#### Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge intense aux reflets violets.*
- ◆ *Le nez offre des arômes intenses et moyennement complexes, avec une pointe de cerises mêlée à des notes de fruits rouges et de violette.*
- ◆ *En bouche, sa saveur est fraîche et moyennement douce, avec une agréable sensation tannique.*
- ◆

#### Accords

*En accompagnement d'un plateau de charcuterie et des fromages et se marie bien aussi avec soupes de légumineuses.*

Code 150 03 183

Format 750 ml

Teneur en sucre n/d g/L

Taux d'alcool 13%

Statut IP