

Duca della Rocca NERO D'AVOLA



Sicilia IGT
2019

Anbefalet af TV2's



"God til vildtretter"

Duca della Rocca Nero d'Avola er produceret på 100% Nero d'Avola druer fra Sicilien, hvor det milde klima, lerjord, begrænset regn og varme somre sikrer en fuldstændig modning af druerne.

Druerne høstes i september, når de har nået den perfekte modning, fulde farve og bløde tanniner.

Duca della Rocca Nero d'Avola fremstår med en mørk rubinrød farve med næsten purpurfarvede kanter.

Den har en intens bouquet med strejf af tørrede frugter. Smagen er varm og blød, velstruktureret med afbalancerede tanniner.

Serveres ved 18 ° C til grillede stege og vildt.

Alk. 13%

Vinavisen.dk uge 41/2015 (årgang 2013)

"En let og saftig rødvin med fin krydring. Glimrende madvin til lettere retter. Flasken har skruelåg, og prisen er rimelig."



72200319

Premier Cru

Januar 2021