

LAMURA NERO D'AVOLA SICILIA

IGT Rosé 2008



CIP 10510151
12.25\$

Cépage : 100 % Nero d'Avola

Vinification et Élevage: Égrappage total et foulage léger. Fermentation à température contrôlée qui n'excède pas 28°C. Au début de la fermentation, remontage fréquent afin d'obtenir de doux tanins ainsi que la couleur optimale.

Notes de dégustations: Il est souple, onctueux et facile à boire. Débordant d'arômes de fruits rosés.

Conseil de consommation: Tous les plats de pâtes et un délice à l'apéritif.

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc. 

<http://www.importation-epicurienne.com>
Tél. : +1.450.671-0631 e-mail: info@importation-epicurienne.com