



REGALEALI

Bianco Sicilia DOC 2023

Spécialité en approvisionnement continu

Région: Sicile

Cépages : 39% Inzolia, 33% Grecanico, 19% Catarratto, 9% Chardonnay

Description: Cette cuvée est la première produite par le comte Tasca d'Almerita sur la propriété Regaleali. Ce vin est un assemblage principalement de trois raisins siciliens : l'Inzolia, le Catarratto et le Grecanico, avec un peu de Chardonnay. Il est fermenté dans des cuves en acier inoxydable pour créer un vin blanc polyvalent, rafraichissant et délicieux au véritable caractère Sicilien.

Dégustation : Robe de teinte jaune paille, les arômes de pommes vertes et de fruits noyautés complètent les nuances de poire et de pamplemousse. En bouche, une belle vivacité et une richesse corsée rendent ce vin facile à boire et particulièrement rafraichissant et rassasiant en tout temps.

Accords : Ce vin est excellent à l'apéro, mais s'agence aussi bien avec les antipasti, le ceviche, la pieuvre de Gallego et la cuisine asiatique.

Information complémentaire : 12% d'alcool, 2,8 g/L de sucre.

Code : 715086

Prix : 17,95\$

Prix licencié : 15,61\$

Uvc : 12

