



Frappato Mazal DOC Sicilia 2023

Orestiadi

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	Orestiadi Sicilia
Classification	DOC
Expansion	12 mois en cuves acier
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Frappato
Numéro d'article	19446723

Commentaires

Un Frappato atypique cultivé dans des sols très différents de son pays d'origine. Le terroir du sud-est de la Sicile est en fait remplacé par les sols et le climat du nord-est de la Sicile : c'est pourquoi le Frappato de La Selezione Tenute Orestiadi est unique en son genre.

Recommandation culinaire

rôtis copieux, plats de légumes épicés, pâtes et grillades.

Notes de dégustation

Bouquet captivant, canneberges, prunes, cardamome, clous de girofle, tabac. Équilibré en bouche, juteux, épicé, dynamique et avec un débit doux et stimulant. Ça donne envie d'un deuxième verre.