



Opificio Gibellina Riserva DOC Sicilia 2016

Orestiadi

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	Orestiadi Sicilia
Classification	DOP
Expansion	Maturation pendant 18 mois dans des tonneaux de 500 litres et affinage final en bouteille pendant au moins 6 à 8 mois.
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 12 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Cabernet Sauvignon 15 %, Nero D'Avola 85 %
Numéro d'article	19495716

Commentaires

Un parcours qui voit l'art et la viticulture se rapprocher, se frôler et se confondre, jusqu'à devenir une matière unique et vivante : c'est ainsi qu'est né l'Opificio Gibellina. Un vin rouge dont les raisins sont cultivés dans la vallée de Belice, près du Grande Cretto - Vecchia Gibellina d'Alberto Burri, soigneusement sélectionnés et récoltés à la main.

Recommandation culinaire

Spaghetti alla Norma, fromage semi-mûr, viande grillée mixte, agneau rôti.

Notes de dégustation

Rouge rubis foncé.arômes de fruits mûrs avec des notes acidulées.frais, riche, bien équilibré.15-20 jours de macération sur les peaux.