



## Perricone Adeni DOC Sicilia 2022

Orestiadi

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Sicilia
<b>Producteur</b>	Orestiadi Sicilia
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	12 mois en cuves acier
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 8 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Perricone
<b>Numéro d'article</b>	19445722

### Commentaires

Seul cépage rouge autochtone de la province de Trapani, il a des origines anciennes, à tel point qu'il reçoit le nom de Pignatello en raison du "pignate", des pots avec la même terre rouge sur laquelle le Perricone fait de son mieux. Abandonné depuis de nombreuses années, il connaît une période de nouvelle appréciation et de croissance.

### Recommandation culinaire

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

### Notes de dégustation

Rouge rubis moyennement dense et brillant. Merveilleux au nez, des arômes de fruits rouges sauvages, de cerises, mais aussi des composantes épicées chaleureuses. Bouche adhérente et juteuse. Encore une fois merveilleusement épicé, avec des tanins visibles mais polis et une acidité stimulante.