



2012 Don Pietro

Terre Siciliane IGP, Principi di Spadafora

Un hommage au fondateur du domaine

Note de dégustation:

Rubis saturé aux accents violets. Nez aux multiples facettes dont les parfums typiquement méditerranéens rappellent le thym, le basilic, les myrtilles et les cerises juteuses. Les notes de graphite et de réglisse s'équilibrent parfaitement avec les arômes de petits fruits et s'agrémentent d'une touche de fraîcheur très expressive; les tannins sont mûrs dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	Spadafora
Notation(s):	Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	24 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	40% Cabernet Sauvignon, 30% Nero d'Avola, 30% Merlot
Référence:	0823412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Don Pietro

Terre Siciliane IGP
Principi di Spadafora

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Spectator 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	40% Cabernet Sauvignon, 30% Nero d'Avola, 30% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés