

LAMORESCA BIANCO



Sicile

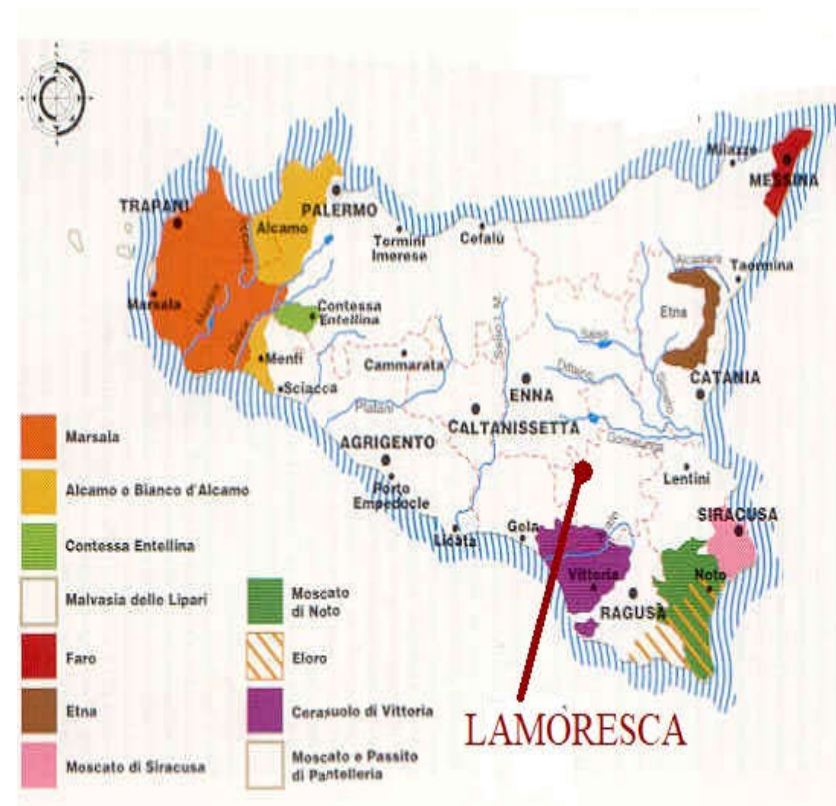


AZIENDA LAMORESCA

Contrada Giglioto
95040 San Michele di Ganzaria (Catania)
Site internet : agrimoresca.it

| | |
|-------------------------------|---|
| Dénomination : | VINO ROSSO DA TAVOLA |
| Encépagement : | 100% Frappato |
| Nombre bouteilles produites : | 16.000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | Sabloneux et argilo-calcaire |
| Altitude et exposition : | 450 M nord-est |
| Rendement : | 55 hectolitres:hectares |
| Vinification : | En cuve ciment, levures indigènes, pas de contrôle de température, macération 2 semaines sur la peau |
| Affinage : | Quelques mois en cuves ciment |
| Garde : | 5 à 12 ans |
| Dégustation : | Robe vive avec reflets pourpres et brillants, nez subtil et naturel avec notes de cerises mures et légèrement acidulées. En bouche c'est percutant et agréablement fluide au palais avec une finesse étonnante et une complexité détonnante ! |
| Mariage mets-vins : | Avec des viandes grillées type agneau, des plats à base de légumes comme une caponata accompagné d'une tranche de thon grillé |

VIGNOBLE DE SICILE



NEROCAPITANO



Sicile

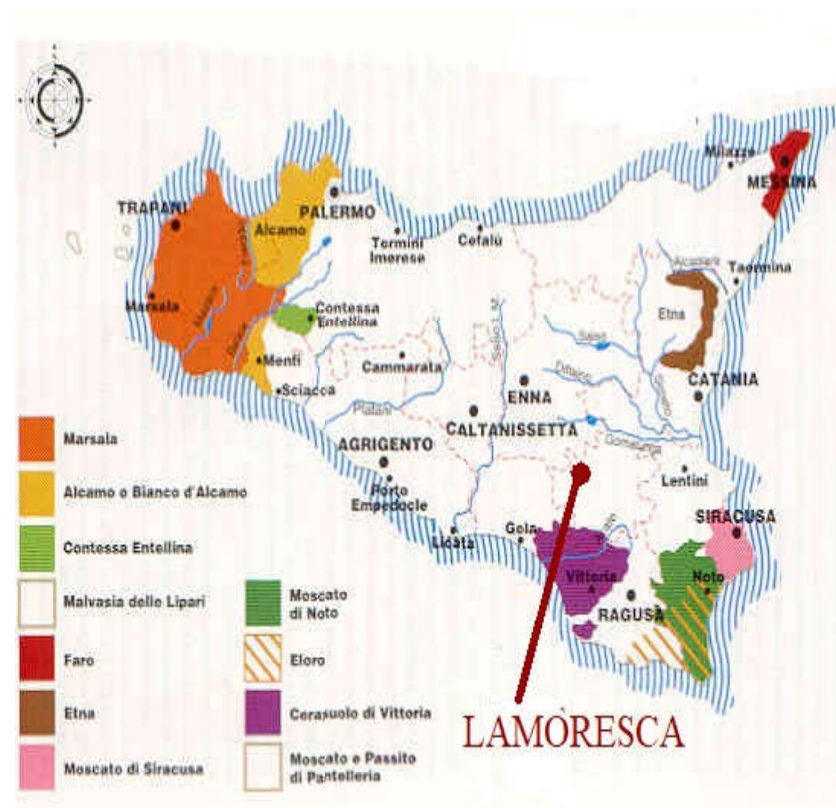


AZIENDA LAMORESCA

Contrada Giglioto
95040 San Michele di Ganzaria (Catania)
Site internet : agrimoresca.it

| | |
|-------------------------------|---|
| Dénomination : | VINO ROSSO DA TAVOLA |
| Encépagement : | 100% Frappato |
| Nombre bouteilles produites : | 16.000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | Sabloneux et argilo-calcaire |
| Altitude et exposition : | 450 M nord-est |
| Rendement : | 55 hectolitres:hectares |
| Vinification : | En cuve ciment, levures indigènes, pas de contrôle de température, macération 2 semaines sur la peau |
| Affinage : | Quelques mois en cuves ciment |
| Garde : | 5 à 12 ans |
| Dégustation : | Robe vive avec reflets pourpres et brillants, nez subtil et naturel avec notes de cerises mures et légèrement acidulées. En bouche c'est percutant et agréablement fluide au palais avec une finesse étonnante et une complexité détonnante ! |
| Mariage mets-vins : | Avec des viandes grillées type agneau, des plats à base de légumes comme une caponata accompagné d'une tranche de thon grillé |

VIGNOBLE DE SICILE



LAMORESCA ROSSO



Sicile



AZIENDA LAMORESCA

Contrada Giglioto
95040 San Michele di Ganzaria (Catania)
Site internet : agrimoresca.it

| | |
|-------------------------------|---|
| Dénomination : | VINO ROSSO DA TAVOLA |
| Encépagement : | 100% Frappato |
| Nombre bouteilles produites : | 16.000 |
| Type de plantation : | Guyot |
| Nature du sol : | Sabloneux et argilo-calcaire |
| Altitude et exposition : | 450 M nord-est |
| Rendement : | 55 hectolitres:hectares |
| Vinification : | En cuve ciment, levures indigènes, pas de contrôle de température, macération 2 semaines sur la peau |
| Affinage : | Quelques mois en cuves ciment |
| Garde : | 5 à 12 ans |
| Dégustation : | Robe vive avec reflets pourpres et brillants, nez subtil et naturel avec notes de cerises mures et légèrement acidulées. En bouche c'est percutant et agréablement fluide au palais avec une finesse étonnante et une complexité détonnante ! |
| Mariage mets-vins : | Avec des viandes grillées type agneau, des plats à base de légumes comme une caponata accompagné d'une tranche de thon grillé |

VIGNOBLE DE SICILE

