Serra Ferdinandea Rosso, Sicilia DOC



C'est un vin rouge intense et élégant, issu de l'assemblage de deux cépages complémentaires : le Nero d'Avola et le Syrah. Ce vin est le résultat d'une collaboration entre les familles Planeta et Oddo, qui ont su tirer parti des spécificités du terroir sicilien pour créer un vin rouge unique.

Origine: Le domaine de 17 ha se situé dans une région montagneuse de Sicile à 400 mètres d'altitude, non loin de Menfi. Le climat méditerranéen, avec ses étés chauds et ses hivers doux, ainsi que les sols riches en minéraux, contribuent à la qualité exceptionnelle de ce vin.

Encépagement: Nero d'avola & Syrah

Vinification: Le processus de vinification respecte les caractéristiques variétales des cépages, permettant au vin de développer toute son élégance et sa complexité. Il est élevé en foudres et barriques, avec une sélection des meilleurs fûts de chêne français.

Dégustation: Le Serra Ferdinandea Rosso se distingue par sa robe rubis brillante et ses arômes précis de baies sauvages, d'épices fines et de notes boisées bien dosées. En bouche, il présente une grande présence, avec une complexité et une élégance marquées, et une finale longue et minérale.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec une pizza, des lasagnes maison, ou un plat de légumes grillés. Il accompagne aussi très bien les plats méditerranéens comme la ratatouille ou les pâtes aux olives.