

Tarucco Peralta IGP Sicilia

Producteur : Azienda Agricola Geraci

Appellation : Rouge - IGP Sicilia

Millésime : 2013

Lieu de production : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicile

Cépages : Cabernet Sauvignon 60% , Syrah 40%

Viticulture : Biologique

Vinification : Les raisins vendangés manuellement et délicatement égrappés subissent un foulage doux et ensuite une macération d'environ 6 jours à température contrôlée. L'affinement a lieu dans des contenants en chêne français de grande et de petite dimension (tonneaux et barriques) durant environ 16 mois et ensuite en bouteille pour 4 mois.

Rendement : 6.000 kg/ha Cabernet Sauvignon et 7.000 kg/ha Syrah

Description : De couleur rouge rubis sombre, le nez exhale des sensations nobles de mûres et myrtilles, cacao en poudre, réglisse, tabac et touches balsamiques. En bouche, ce vin déploie une fraîcheur de fruit et de vanille avec des tannins nobles, avec une longue persistance épicée et minérale.

Accompagnement : Accompagne merveilleusement les rôtis et grillades de viandes rouges et le gibier ainsi que les fromages mûrs et savoureux.

Température de service : 16 °C

Alcool : 14%

Production : Environ 2.000 bouteilles

Potentiel de garde : 4 à 6 ans



Producent : Azienda Agricola Geraci

Appellatie : Rood - IGP Sicilia

Jaartal : 2013

Productiestreek : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicilië

Druivensoorten : Cabernet Sauvignon 60% , Syrah 40%

Wijnbouw : Biologisch

Vinificatie : De handmatig geoogste druiventrossen worden ontrist en licht gekneusd, waarna ze ca. 6 dagen macereren bij gecontroleerde temperatuur. De rijping gebeurt in kleine en grote houten vaten gedurende 16 maanden, en daarna nog 4 maanden in de fles.

Opbrengst : 6.000 kg/ha Cabernet Sauvignon en 7.000 kg/ha Syrah

Omschrijving : Diep robijnrood, zacht aroma van gemarineerde bramen en bosbessen, cacao poeder, zoethout, tabak en balsamico. Frisse smaak van fruit en vanille, edele tannine, met een lange kruidige en minerale afdrank.

Gerechten : Ideaal bij gebrad van rood vlees, wild en gerijpte kazen.

Serveertemperatuur : 16 °C

Alcohol : 14%

Productie : Ongeveer 2.000 flessen

Bewaarpotentieel : 4 tot 6 jaar