

Cantine Paolini

72 Filara

Millésime : 2017

Région et Appellation : Sicile - IGP Terre Siciliane

Cépages : 60% Nero d'Avola et 40% Frappato

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés et vinifiés en cuve. La macération dure 18 jours à 30°C.

Elevage : En fûts de chêne et foudres durant 12 mois

Accords mets et vins : Idéal avec un plat de viandes rouges, imaginons des joues de bœufs confites et zestes de citrons et finger de polenta ou sur des riz de veau en persillades. Il accompagnera aussi très bien un tartare de veau. Burrata crémeuse et romarin. Enfin on peut le servir sur un plateau de fromages, composé d'un St Marcellin, d'un Munster et d'une buchette de chèvre cendrée.

Notation : -

