ACQUISTATO IL .....

"Lignum Vitis" Frappato Shiraz Terre Siciliane IGT 2024 2024



Tradizione e innovazione

Un blend sorprendente che unisce uve autoctone siciliane, il Frappato, con uno dei vitigni internazionali più interessanti, lo Shiraz. E' un vino dal colore rosso rubino intenso, strutturato e morbido al palato con un perfetto equilibrio tra aromi fruttati e legno, con finale persistente di cioccolato. Ottimo con primi piatti della tradizione, come la pasta con il ragù di carne e secondi piatti a base di carne.

Lignum Vitis è un concept wine che celebra il vino, la scienza, l'arte e l'artigianato italiani. Ispirato dalla scoperta delle onde gravitazionali teorizzata da Einstein, è il primo vino con un'etichetta interamente in legno, opera di un design complesso nel contenuto ed essenziale nelle forme, definito da incisioni, pieni e vuoti.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato, Shiraz
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di Carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso violaceo, molto cupo e limpido. Al naso intenso e complesso, con sentori di cioccolata e spezia, sotto cui trapelano marmellata di ciliegie e tabacco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821