



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Pellegrino "JUNCO" Frappato

Druivensoorten: 100% Frappato

Regio & land: Sicilië, Italië

Producent: Cantine Pellegrino

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Perfect bij omeletten en groentesoepen of bij peulvruchten. Bijzonder lekker bij pastagerechten met verse zachte kazen of pizza.

Informatie over de producent:

“Sinds 1880 verbouwen we de beste Siciliaanse druiven, die vandaag de dag een realiteit vertegenwoordigen met een grote traditie en ervaring op het eiland.

De familie heeft altijd de activiteiten in de wijngaard en in de kelder geleid en vandaag is de zevende generatie betrokken bij de dagelijkse leiding van het bedrijf.

Het is een lange familiegeschiedenis, gebouwd op respect, zorg, liefde en toewijding en op waarden die van vader op zoon worden doorgegeven, waardoor het vandaag de dag een van de grootste families in de Siciliaanse wijn is.



Informatie over de wijn:

Traditioneel geoogst in de derde week van september. Zachte maceratie met daaruit voortvloeiende lange gisting op lage temperatuur. 4 maanden rijping op staal. Robijnrode wijn met aangename tonen van wilde aardbeien vermengd met een intens aroma van rode bloemen. De smaak is zacht, fris en evenwichtig met een aangename sappige afdronk.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN