



2007 Aglianico del Molise DOC Riserva

Di Majo Norante

Rubis foncé presque pourpré. Bouquet profondément complexe de mûre et de prune, aux délicates notes de grillé finement chocolaté. Puissant et épicé en bouche, avec des arômes de fruits des bois, une fine acidité et des tanins soyeux; fin de bouche intense.

Cotation: Gambero Rosso 3 bicchieri

Conseils pour le service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Potentiel de garde: Maintenant – 2017

Cépage(s): Aglianico

Teneur en alcool: 13.5%

Pays d'origine: Italie

Région: Sud

Producteur: Di Majo Norante

Type de vins : Vins rouges puissants

Accord mets - vins: Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105

2007 Aglianico del Molise DOC Riserva

Di Majo Norante

Cépage(s): Aglianico

Teneur en alcool: 13.5%

Conseils pour le service: Chambré entre 15 et 17 degrés.
Jeune gagne à être décanté.

Potentiel de garde: Maintenant – 2017