



## Sto. Ippolito Villa da Vinci

Rosso Toscana IGT, Cantine Leonardo da Vinci

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Cantine Leonardo da Vinci

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** Sangiovese, Merlot, Syrah

**Artikelnummer:** 1416422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sto. Ippolito Villa da Vinci**

Rosso Toscana IGT  
Cantine Leonardo da Vinci

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese, Merlot, Syrah
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.