



## Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Valdipiatta

### Beschreibung:

#### Aromenprofil:

Ein Wechselspiel intensiver Aromen von schwarzen Kirschen, eingelegten Früchten und Blumen (Rosen) formen eine schöne aromatische Palette. Ausgewogen im Gaumen, elegante, gut eingebundene Tannine, mit einem lang anhaltendem Abgang.

#### 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.

#### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Montepulciano
<b>Produzent:</b>	Tenuta Valdipiatta
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	Canaiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1366518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vino Nobile

di Montepulciano DOCG  
Tenuta Valdipiatta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Rebsorte(n):</b>	Canaiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.