



## Mulinero

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Petit Verdot en tous points parfait

### **Beschreibung:**

Un nouveau vin rouge signé Daniele Malavasi. Le fameux coteau de Pozzolengo comprend tout juste un hectare de vignes. En coopération avec son très célèbre consultant Franco Bernabei, Malavasi a créé un vin rouge de garde très bien structuré, offrant de beaux arômes d'épices et reflétant à merveille le terroir du lac de Garde. Chacune des bouteilles est numérotée.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis aux nuances grenat. Élégant bouquet, très ouvert, rappelant les cerises rouges et les airelles, sur des touches de menthol et de moka corsé. L'attaque douce fait place à d'agréables arômes fruités de baies rouges et noires, structure équilibrée et jolie fraîcheur; les tannins sont mûrs et magnifiquement intégrés; un petit verdot merveilleusement composé qui plaît déjà, mais qui promet également un très bon potentiel de garde.

### **Accompagne idéalement:**

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Produzent:** Azienda Agricola Daniele Malavasi

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** 100% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0885920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Mulinëro

Vino rosso d'Italia  
Azienda Agricola Daniele Malvasi

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.