



La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC, Barone Ricasoli 1141

Bolgheri dans toute sa splendeur

Beschreibung:

Le La Volpe e L'Uva est un Bolgheri Rosso classique de la maison Ricasoli, composé comme un assemblage bordelais, alliant puissance, élégance et raffinement méditerranéen. Au nez, les arômes de baies rouges mûres et de fruits noirs dominent, complétés par une touche d'épices, de violette et de réglisse. En bouche, ce Bolgheri Rosso présente une structure puissante et ample, tout en étant très harmonieux et merveilleusement souple, avec un équilibre élégant entre des tanins ronds, un fruit intense et une texture veloutée.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Bolgheri

Produzent: Barone Ricasoli 1141

Vol. alcool: 14.0%

Artikelnummer: 1407022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC
Barone Ricasoli 1141

Herkunft: Italie
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.