



Primitivo di Manduria DOC

Silentium, Nicolas Barese

Beschreibung:

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
Produzent:	Nicolas Barese
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Primitivo
Artikelnummer:	1417121

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Silentium
Nicolas Barese

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.