



## Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

### Beschreibung:

Les vignobles d'Avignonesis s'étendent sur les douces collines pittoresques du sud-est de la Toscane.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis éclatant, légèrement translucide. Bouquet d'une grande harmonie, marqué par les fruits frais, cerise et framboises sauvages, avec des touches gourmandes de pain d'épice, de nougat et de chocolat au lait. L'attaque douce fait place au fruité velouté du sangiovese, marqué par les petits fruits rouges, tannins fermes et discrets arômes toastés en soutien; très énergique et harmonieux, finale de longueur moyenne, d'un fondant parfait.

### 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:

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

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Montep

**Produzent:** Avignonesi

**Elevage:** 18 Mois en Foudre

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1054522

## **Einstekkkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Avignonesi

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<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.