



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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.