



Primitivo di Manduria DOC

Silentium, Nicolas Barese

Description:

Profile aromatique:

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).

Température:

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

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Nicolas Barese
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
Cépage(s):	100% Primitivo
N° article:	1417122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Silentium
Nicolas Barese

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.