



## Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Valdiplatta

### Description:

#### Profile aromatique:

Une alternance d'arômes intenses de cerises noires, de fruits confits et de fleurs (roses) forment une belle palette aromatique. Équilibré en bouche, tanins élégants et bien enrobés, avec une finale persistante.

#### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Montepulciano
<b>Producteur:</b>	Tenuta Valdiplatta
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Canaiolo
<b>N° article:</b>	1366518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Tenuta Valdipiatta

**Herkunft:** Italie  
**Cépage(s):** Canaiolo  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.