



Centoviti

Rosato Campania IGP, Nativ

Un Rosato issu de vignes centenaires

Description:

Le Centoviti provient du vignoble Nativ, situé au cœur de Paternopoli, sur les collines d'Irpinia. Une région historique d'Italie et une partie de la région Taurasi. Les sols volcaniques fertiles et les grandes différences de températures entre le jour et la nuit sont typiques. Le Centoviti doit son nom à son petit vignoble planté de ceps de 100 ans d'âge, situé sur les collines de Paternopoli. Issu du puissant raisin d'aglianico, il fait étalage dans le verre de son charme méridional incomparable et de beaucoup de tempérament.

Profil aromatique:

Rose pelure d'oignon. Nez très élégant de cerises rouges, de fraises et de cannelle. L'attaque douce fait place à une explosion de fruits rouges, gelée de framboise et airelles, ainsi qu'un peu de pêche, belle douceur de fruit; Agréable fraîcheur et belle vivacité en finale.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Nativ
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Aglianico
N° article:	0997525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Centoviti

Rosato Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Aglianico
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.