



La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC, Barone Ricasoli 1141

Bolgheri dans toute sa splendeur

Description:

Le La Volpe e L'Uva est un Bolgheri Rosso classique de la maison Ricasoli, composé comme un assemblage bordelais, alliant puissance, élégance et raffinement méditerranéen. Au nez, les arômes de baies rouges mûres et de fruits noirs dominent, complétés par une touche d'épices, de violette et de réglisse. En bouche, ce Bolgheri Rosso présente une structure puissante et ample, tout en étant très harmonieux et merveilleusement souple, avec un équilibre élégant entre des tanins ronds, un fruit intense et une texture veloutée.

Profil 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

Sous-région: Bolgheri

Producteur: Barone Ricasoli 1141

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Petit Verdot

N° article: 1407023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC
Barone Ricasoli 1141

Herkunft: Italie
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25%
Petit Verdot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.