MÖVENPICK
VINS



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile certifié bio

Description:
Le Vino Nobile d'Avignonesi compte parmi les grands classiques de la Toscane. Les vignobles qui entourent la pittoresque petite ville de Montepulciano se caractérisent par des sols calcaires et argileux qui confèrent au Sangiovese – ici traditionnellement appelé Prugnolo Gentile – structure, profondeur et une fine note épicée. L'élevage s'effectue principalement en grands fûts de bois, ce qui permet à l'allure séduisante de la cerise et au caractère typique du terroir de s'exprimer avec élégance.

Profile aromatique:
Rouge rubis brillant, légèrement translucide. Une touche gourmande de pain d'épices agrémente le bouquet parfaitement équilibré marqué par les cerises fraîches et les framboises sauvages, sur des arrière-notes de caramel et de chocolat au lait. L'attaque en douceur fait place à un Sangiovese velouté, dominé par les fruits rouges, sur des des tannins fermes et de discrets arômes toastés; très énergique et harmonieux, finale de longueur moyenne.

Va bien avec:
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
Appellation:	Montepulciano
Producteur:	Avignonesi
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Teneur en alcool:	13.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2028
Raisins:	100% Sangiovese
N° article:	1054516

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Sangiovese
Prêt à boire:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch