



Alzero Cabernet

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Un cabernet pas comme les autres

Beschreibung:

Un cabernet excentrique, produit par l'icône amarone Quintarelli. Le cabernet Alzero est vinifié de manière complexe selon la méthode de l'appassimento, ce qui confère au vin sa densité incomparable, son fruité intense et sa complexité aromatique - un mythe du cabernet de Vénétie.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Vénétie

Produzent: Giuseppe Quintarelli

Elevage: 84 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.5%

Cépage(s): 40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Artikelnummer: 0739416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alzero Cabernet

Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Foudre
Vol. alcool:	16.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.