



Belpasso Rosso

Allegrini

Séduisant et fruité

Description:

Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 15 Franken liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.

Profil aromatique:

Rouge-grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez aux parfums de fruits rouges, notamment de cerise, notes de liqueur de prune et de cannelle, bel équilibre. Attaque douce et agréable, le fruit est envoûtant et rappelle les framboises mûres et les cerises, le tout souligné par des tanins veloutés; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche et sont complétés par de délicates notes toastées de caramel et de chocolat au lait; finale de moyenne intensité.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Élevage: 11 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

N° article: 0862419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Italie |
| Notation: | Decanter Bronze/100, Score 18/20 |
| Cépage(s): | 40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 11 Mois en Foudre |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |