



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

Beschreibung:

Les vignobles d'Avignonesi s'étendent sur les douces collines pittoresques du sud-est de la Toscane.

Degustationsnotiz:

Rubis de moyenne intensité. Nez très agréable de fraises et de framboises, où viennent se greffer du nougat et un souffle d'épices. Les fruits rouges dominent également la bouche, avec maintenant des touches de prunes, des nuances toastées et une belle fraîcheur; les tannins se marient délicatement avec le fruit, sur des notes de chocolat au lait et un peu de noix; finale persistante et de texture délicate.

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Montep

Produzent: Avignonesi

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1054517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.