



2012 Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

Un Merlot au summum du raffinement!

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tua Rita
Notation(s):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0635612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Redigaffi Rosso Toscana IGT

Azienda Agricola Tua Rita

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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 déguster.