



2015 Mulinëro

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Un Petit Verdot en tous points parfait

Description:

Un nouveau vin rouge signé Daniele Malavasi. Le fameux coteau de Pozzolengo comprend tout juste un hectare de vignes. En coopération avec son très célèbre consultant Franco Bernabei, Malavasi a créé un vin rouge de garde très bien structuré, offrant de beaux arômes d'épices et reflétant à merveille le terroir du lac de Garde. Chacune des bouteilles est numérotée.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat. Bouquet noble et très ouvert, rappelant les cerises rouges et les airelles, avec également des notes mentholées et de moka. Attaque douce aux arômes de fruits agréables et denses (fruits rouges et noirs), structure équilibrée et belle fraîcheur ; les tanins sont mûrs et magnifiquement intégrés; il s'agit-làun Petit Verdot merveilleusement composé, agréable dès à présent mais promet aussi un très bon potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Malavasi
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 19/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	0885915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mulinëro

Vino rosso d'Italia
Azienda Agricola Daniele Malvasi

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.