



Yume Tre Autoctoni

Vino Rosso d'Italia, Caldora Vini

Un fabuleux assemblage méditerranéen

Description:

En japonais, «Yume» signifie rêve. Et c'est justement ce qu'évoque cet assemblage de cépages autochtones du centre et du Sud de l'Italie. Les raisins sont issus de vieux ceps aux rendements infimes. Un vin très expressif et plein de charme, qui reflète à merveille le caractère du Montepulciano, du Primitivo et du Nerello Mascalese.

Note de dégustation:

Robe pourpre aux accents violets. Un soupçon de réglisse vient agrémenter le nez envoûtant aux notes de petits fruits noirs bien mûrs, de gelée de mûres et de myrtilles, de nougat et de chocolat crémant. Bouche puissante et très élégante, marquée par des arômes très méditerranéens, beau mariage entre l'opulence des baies et de splendides touches de torréfaction ; les tanins sont encore perceptibles, mais bien intégrés ; finale concentrée et très compacte.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:

Italie

Producteur:

Caldora

Notation(s):

Berliner Wein Trophy Gold, Score 18.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

40% Montepulciano, 40% Primitivo, 20% Nerello Mascalese

Référence:

09850NV

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yume Tre Autoctoni

Vino Rosso d'Italia
Caldora Vini

Origine:	Italie
Notation(s):	Berliner Wein Trophy Gold, Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Montepulciano, 40% Primitivo, 20% Nerello Mascalese
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.