



2017 Governo

Toscana IGT, Poggio San Polo

Une cuvée chaleureuse pour les froides journées d'hiver

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
Région: Toscane

Producteur: San Polo-Allegrini
Notation(s): Score 17.5/20
Elevage: 10 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Canaiolo

Référence: 0917917



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Governo

Toscana IGT Poggio San Polo

Origine: Italie

Notation(s): Score 17.5/20

Cépage(s): 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Canaiolo

Apogée: jusqu'en 2025 Viticulture: Traditionnelle Elevage: 10 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.