



2016 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Description:

Ce vin très réussi marie à la perfection la fraîcheur fruitée du Sangiovese et la droiture du Cabernet.

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:

Avignonesi

Notation(s):

James Suckling 94/100, Veronelli 91/100

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

Référence:

1054616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Veronelli 91/100
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
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.