



2018 Belpasso Rosso

Allegrini

Séduisant et fruité

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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Mundus Vini Gold
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0862418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Mundus Vini Gold
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.