



## 2016 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi (Bio)

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

**Description:**

Les vignobles d'Avignonesis s'étendent sur les douces collines pittoresques du sud-est de la Toscane.

**Note de dégustation:**

Rouge rubis brillant, légèrement translucide. Une touche gourmande de pain d'épices agrmente le bouquet parfaitement équilibré marqué par les cerises fraîches et les framboises sauvages, sur des arrière-notes de caramel et de chocolat au lait. L'attaque en douceur fait place à un Sangiovese velouté, dominé par les fruits rouges, sur des des tannins fermes et de discrets arômes toastés; très énergique et harmonieux, finale de longueur moyenne.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montepulciano
<b>Producteur:</b>	Avignonesi
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Référence:</b>	1054516

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Vino Nobile

di Montepulciano DOCG  
Avignonesi (Bio)

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.