



## 2017 Mulinero

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malvasi

Confidence du lac de Garde

### Description:

100% Petit Verdot. Oui, c'est une rareté. Raison de plus de le déguster! En coopération avec son célèbre consultant Franco Bernabei, Daniele Malvasi a créé un vin rouge de garde bien structuré, offrant de beaux arômes d'épices. Le fameux coteau de Pozzolengo comprend tout juste un hectare de vignes, mais il reflète à merveille le terroir du lac de Garde. Chacune des bouteilles est numérotée.

### Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, nuances violettes. Nez complexe et expressif rappelant la gelée de myrtilles, les cerises mûres et le nougat, sur une note subtile de malt et un soupçon d'herbes sauvages. Beaucoup de souplesse dans la bouche au fruité de plus en plus intense; aux arômes de fruits rouges viennent se greffer d'élégantes notes épicées; puissant avec des tannins mûrs, dense et très aromatique jusque dans la finale crémeuse et persistante.

### Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### Conseils de service:

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

### Pays d'origine:

Italie

### Producteur:

Malvasi

### Notation(s):

Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2029

### Cépage(s):

100% Petit Verdot

### Référence:

0885917

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

Taille: A7 74x105

### **Mulinëro**

Vino rosso d'Italia  
Azienda Agricola Daniele Malvasi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Silver, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.