2017 Sannazzaro

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

Note de dégustation:
Rouge rubis de moyenne intensité. Les baies des bois dominent le bouquet gourmand, sur un soupçon de cannelle, de caramel et de chocolat au lait; à la fois élégant et expressif dans la bouche très fruitée, soutenue par une belle acidité; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés, un fondant agréable accompagne chaque gorgée; fruité persistant dans la finale aux nuances de cerise.

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:	Molise
Producteur:	Campi Valerio
Notation(s):	Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	1018517

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sannazzaro

Rosso Molise DOC
Campi Valerio

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch