



2017 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:

Rubis de moyenne intensité. Nez très agréable de fraises et de framboises, où viennent se greffer du nougat et un souffle d'épices. Les fruits rouges dominent également la bouche, avec maintenant des touches de prunes, des nuances toastées et une belle fraîcheur; les tannins se marient délicatement avec le fruit, sur des notes de chocolat au lait et un peu de noix; finale persistante et de texture délicate.

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:	Toscane
Sous-région:	Montepulciano
Producteur:	Avignonesi
Notation(s):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1054517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.