



2014 Malandrina

Matera Moro DOC, Masseria Cardillo

Un vin de première classe, produit par Masseria Cardillo

Description:

Un somptueux vin rouge élevé en barriques pendant 12 mois, idéal pour les amateurs de nouveautés. D'après le Gambero Rosso, le domaine compte parmi les plus innovants et les plus dynamiques de la région. Un délice avec des plats à base de tomate.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond aux reflets grenat. Nez gourmand de cerises juteuses et de gelée de myrtilles, avec une touche de pétales de roses fanées et de daim. La bouche reflète tout le tempérament méridional avec ses arômes de fruits rouges, de figues sèches, de noix, de réglisse et de thé noir ; les tanins sont habilement intégrés ; une bonne complexité et un bel équilibre ; des arômes toastés accompagnent la finale légèrement fraîche.

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
Région:	Basilicate
Producteur:	Masseria Cardillo
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Référence:	0495714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malandrina

Matera Moro DOC
Masseria Cardillo

Origine: Italie
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.