MÖVENPICK
VINS

2014 Belpasso Rosso

Allegrini

Séduisant et fruité

Note de dégustation:
Rouge grenat s'éclaircissant sur le disque. Notes fruitées-épicées pour ce bouquet charmant et intense rappelant les airelles, les prunes et le pain d'épices. Fluide en bouche avec des tannins veloutés et une subtile note de fraîcheur, sur des arômes de framboises et de cerises, ainsi qu'une délicate touche toastée en finale. Une belle valeur prix-plaisir.
Accompagne idéale:
Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Producteur:	Allegrini
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	40% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Référence:	0862414

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	40% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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