2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

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:
Rouge rubis éclatant, légèrement translucide. Bouquet d'une grande harmonie, marqué par les fruits frais, cerise et framboises sauvages, avec des touches gourmandes de pain d'épice, de nougat et de chocolat au lait. L'attaque douce fait place au fruité velouté du sangiovese, marqué par les petits fruits rouges, tannins fermes et discrets arômes toastés en soutien; très énergique et harmonieux, finale de longueur moyenne, d'un fondant parfait.
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):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Spectator 91/100
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1054518

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Bio
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