



## 2014 Mulinero

Vino rosso d'Italia, Azienda Agricola Daniele Malvasi

Un Petit Verdot en tous points parfait

### Description:

Un nouveau vin rouge signé Daniele Malvasi. Le fameux coteau de Pozzolengo comprend tout juste un hectare de vignes. En coopération avec son très célèbre consultant Franco Bernabei, Malvasi a créé un vin rouge de garde très bien structuré, offrant de beaux arômes d'épices et reflétant à merveille le terroir du lac de Garde. Chacune des bouteilles est numérotée.

### Note de dégustation:

Robe rubis intense, aux nuances violettes. Le bouquet est très varié avec des parfums rappelant la gelée de myrtilles, les cerises et le pain bis bien cuit, il révèle également de subtiles touches maltées et un soupçon de thym sauvage. La bouche est d'une remarquable rondeur avec un fruité qui va en s'intensifiant sur des arômes de fruits rouges et d'élégantes notes épicées; les tannins sont mûrs et fluides, la finale dense et très aromatique indique un beau potentiel.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Producteur:</b>	Azienda Vitivinicola Malvasi
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	80% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0885914075B6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Mulinëro**

Vino rosso d'Italia  
Azienda Agricola Daniele Malavasi

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 80% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon,  
10% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2023  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 36 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.