



2016 Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Sous-région:

Divers Vénétie

Producteur:

Quintarelli

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

72 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Cépage(s):

55% Corvina Veronese, 15% Andere Rebsorten, 15% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon

Référence:

1348816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Origine: Italie
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 55% Corvina Veronese, 15% Andere Rebsorten,
15% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 72 Mois en Foudre
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.