



2017 Pietramora

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno, Fattoria Zerbina

Note de dégustation:

Rouge rubis profond et saturé avec grenat. Nez de baies des bois mûres et de cerises, épices délicates de cuir, harmonieux. En bouche, il est très dense et compact, complexe, se développe en grand, massif avec beaucoup de pression, de la matière et de la longueur. (Falstaff)

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:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Sangiovese, Ancellotta
Référence:	1346217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pietramora

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno
Fattoria Zerbina

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese, Ancellotta
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.