



2017 Appassimento Rosso VdT

Passi Reali

Note de dégustation:

Un beau rouge rubis dense réjouit l'œil. Au bouquet se développent des arômes fruités de baies mûres, de pruneaux, un peu de confiture et de fines notes d'épices. Issu de l'agriculture biologique.

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

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): Montepulciano

Référence: 1359317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Appassimento Rosso VdT

Passi Reali

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.