



2015 Pervale

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Urlari

Note de dégustation:

Epices intenses et complexes, avec un parfum de mûres, de cassis, de chocolat et de vanille. Goût plein et équilibré, fine acidité et finale longue et ferme.

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: Divers Toscane

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence: 1368415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pervale

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Urlari

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Apogée: jusqu'en 2026

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.