



2022 Rigoccioli

Rosso Carmignano DOC, Tenuta Ceri

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:	Carmignano
Producteur:	
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	1395722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rigoccioli

Rosso Carmignano DOC
Tenuta Ceri

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.