



2017 Alzero Cabernet

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Un cabernet pas comme les autres

Description:

Un cabernet excentrique, produit par l'icône amarone Quintarelli. Le cabernet Alzero est vinifié de manière complexe selon la méthode de l'appassimento, ce qui confère au vin sa densité incomparable, son fruité intense et sa complexité aromatique - un mythe du cabernet de Vénétie.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

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 20/20
Vol. alcool:	16.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0739417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alzero Cabernet

Veneto IGT

Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	16.5 %
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 déguster.