



2012 Passatempo

Rosso Veneto IGT, Vivaldi

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Italie

Région: Vénétie

Sous-région: Divers Vénétie

Producteur: Vivaldi

Notation(s): Score 17/20

Notation(s):Score 17/20Elaboration:6 Mois en Cuve inoxViticulture:Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. **Cépage(s):** 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Référence: 0765912



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Passatempo

Rosso Veneto IGT

Vivaldi

Origine: Italie

Notation(s): Score 17/20

Traubensorte(en): 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15%

Rondinella

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité

après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 14.0 %

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

être décanté.