



2015 Arnèto

Umbria IGT, Tenuta Bellafonte

La botte secrète d'Ombrie

Note de dégustation:

Jaune doré intense. De délicates notes fumées agrémentent le nez gourmand aux parfums de prunes jaunes, de bergamote et de miel. La bouche semble presque bourguignonne avec sa belle profondeur et ses saveurs de d'herbes sauvages et de fruits jaunes, finale très complexe et persistante.

Accompagne idéale:

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Ombrie
Producteur:	Tenuta Bellafonte
Notation(s):	Decanter 94/100, Score 18/20
Elaboration:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Trebbiano Spoletino
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0837515075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Arnèto

Umbria IGT
Tenuta Bellafonte

Origine: Italie
Notation(s): Decanter 94/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Trebbiano Spoletino
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés