



El Coco Tinto

Tempranillo, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

La gioia di vivere del sud della Spagna in questo Tempranillo di Goru

Beschreibung:

Questo vino analcolico è ottenuto da uve Tempranillo al 100% e viene poi dealcolizzato mediante distillazione sottovuoto. In questo modo, gli intensi aromi e sapori dell'uva vengono preservati - con una totale assenza di alcol.

Degustationsnotiz:

Rosso granato luminoso dal disco al centro. Al naso, frutti di bosco rossi e neri, mela rossa e un delicato sentore di calde spezie esotiche. Seguono sentori di ciliegia rossa e gelatina di ribes rosso. Palato armonioso con una piacevole freschezza.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 12 e i 13°C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Entalkoholisiert / désalcoolisé

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1372724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Coco Tinto

Tempranillo
Entalkoholisiert / désalcoolisé

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Mundus Vini Silver/, Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Da bere: Pronto da bere
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in vasche d'acciaio inox
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 12 e i 13°C.