



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

Beschreibung:

I vigneti di Avignonesi si estendono sulle dolci e pittoresche colline della Toscana sud-orientale.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante, leggermente traslucido. Un bouquet di grande armonia, caratterizzato da frutta fresca, ciliegie e lamponi selvatici, con tocchi gourmet di pan di zenzero, torrone e cioccolato al latte. L'attacco morbido lascia spazio al fruttato vellutato del sangiovese, segnato da bacche rosse, tannini decisi e discreti aromi tostati a supporto; molto energico e armonioso, finale di media lunghezza, perfettamente fuso.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montep

Produttore: Avignonesi

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1054522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.