



Dolce Farniente

Languedoc AOP, Domaine Allegria

Un divino rosé biologico

Beschreibung:

La giovane tenuta Allegria è il frutto di una lunga amicizia tra la famiglia d'Abovilles e il famoso enologo argentino Roberto de la Mota. Con il loro superbo vigneto di 10 ettari immerso nelle colline che circondano la cittadina di Pézenas, Delphine, Ghislain e i loro cinque figli producono vini biologici di altissima qualità. Come i grandi rosé della Provenza, il loro "Dolce Farniente" è sinonimo di eleganza, gioia di vivere e piacere.

Degustationsnotiz:

Attragente rosa salmone chiaro. Naso aperto con note di spezie del sud, fragole mature e lamponi. Al palato è molto equilibrato, con freschezza stimolante, acidità moderata, abbondanza di spezie e morbidezza. Nessuna esuberanza, ma una finezza pura ed eterea, molto seducente, con buona potenza e lunghezza.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine Allegria

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 80% Grenache, 20% Syrah

Artikelnummer: 1014625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOP
Domaine Allegria

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Grenache, 20% Syrah
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.