



Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP, Cantine Paradiso

Descrizione:

Profilo aromatico:

Colore rosso rubino con una bella lucentezza. Note di frutti di bosco al naso, completate da malto, tè nero e un pizzico di timo. Al palato un'incantevole frutta, completata da una freschezza corrispondente, tanto fascino mediterraneo e una piacevole bevibilità, di media lunghezza sul finale.

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).

Temperatura:

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

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantine Paradiso

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Nero di Troia

Numero articolo: 1444625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rosso d'Estate

Nero di Troia Puglia IGP
Cantine Paradiso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nero di Troia
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.