



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Valdipiatta

Descrizione:

Profilo aromatico:

Un'alternanza di intensi aromi di ciliegie nere, frutta candita e fiori (rose) formano una bella tavolozza aromatica. Al palato è ben equilibrato, con tannini eleganti e ben rivestiti e un finale persistente.

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

Appellation: Montepulciano

Produttore: Tenuta Valdipiatta

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Canaiolo

Numero articolo: 1366518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Tenuta Valdipiatta

Herkunft: Italia
Varietà d'uva: Canaiolo
Da bere: da subito fino al 2030
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.