MÖVENPICK
VINI



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile certificato biologico

Descrizione:
Il Vino Nobile di Avignonesi è uno dei grandi classici della Toscana. I vigneti che circondano la pittoresca cittadina di Montepulciano sono caratterizzati da terreni calcarei e argillosi, che conferiscono al Sangiovese – qui tradizionalmente denominato Prugnolo Gentile – struttura, profondità e una delicata speziatura. L'affinamento avviene prevalentemente in grandi botti di legno, grazie alle quali si esprimono con eleganza il seducente aroma di ciliegia e il tipico carattere del territorio.
Profilo aromatico:
Rosso rubino brillante, leggermente traslucido. Un tocco gourmet di pan di zenzero completa il bouquet perfettamente equilibrato di ciliegie fresche e lamponi selvatici, con note di caramello e cioccolato al latte. L'attacco morbido lascia spazio a un Sangiovese vellutato, dominato dai frutti rossi, con tannini decisi e discreti aromi tostati; molto energico e armonioso, con un finale di media lunghezza.
Abbinamenti:
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
Denominazione:	Montepulciano
Produttore:	Avignonesi
Produzione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Gradazione alcolica:	13.5%
Maturità di degustazione:	da subito fino al 2028
Uva:	100% Sangiovese
Numero articolo:	1054516

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	100% Sangiovese
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2028
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch