



Alzero Cabernet

Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Un Cabernet come nessun altro

Beschreibung:

Un Cabernet eccentrico, prodotto dall'icona dell'Amarone Quintarelli. Il cabernet Alzero è vinificato con un complesso metodo di appassimento, che conferisce al vino la sua incomparabile densità, l'intenso fruttato e la complessità aromatica - un mito del cabernet veneto.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Vénétie

Produsent: Giuseppe Quintarelli

Allevamento: 84 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.5%

Varietà d'uva: 40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Artikelnummer: 0739416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alzero Cabernet

Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	84 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	16.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.