



Belpasso Rosso

Allegrini

Seducente e fruttato

Beschreibung:

Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 15 Franken liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.

Degustationsnotiz:

Rosso granato, che si schiarisce leggermente nel disco. Naso di frutta rossa, in particolare ciliegia, con note di liquore di prugna e cannella, ben equilibrato. L'attacco è morbido e piacevole, con un frutto ammaliante che ricorda i lamponi e le ciliegie mature, sostenuto da tannini vellutati; gli aromi persistono ben oltre la metà del palato e sono completati da delicate note tostate di caramello e cioccolato al latte; finale medio.

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:

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

Paese di origine: Italia

Allevamento: 11 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer: 0862419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter Bronze/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.