



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

Beschreibung:

I vigneti di Avignonesi si estendono sulle dolci e pittoresche colline della Toscana sud-orientale.

Degustationsnotiz:

Colore rubino medio. Naso molto piacevole di fragole e lamponi, con torrone e un accenno di spezie. Anche al palato domina la frutta rossa, ora con note di prugna, sfumature tostate e bella freschezza; i tannini si fondono delicatamente con il frutto, su note di cioccolato al latte e un po' di noce; finale persistente con una trama delicata.

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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montep

Produttore: Avignonesi

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1054517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.