



El Coco Tinto

Tempranillo, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

La gioia di vivere del sud della Spagna in questo Tempranillo di Goru

Beschreibung:

Questo vino analcolico è ottenuto da uve Tempranillo al 100% e viene poi dealcolizzato mediante distillazione sottovuoto. In questo modo, gli intensi aromi e sapori dell'uva vengono preservati - con una totale assenza di alcol.

Degustationsnotiz:

Rosso granato luminoso dal disco al centro. Al naso, frutti di bosco rossi e neri, mela rossa e un delicato sentore di calde spezie esotiche. Seguono sentori di ciliegia rossa e gelatina di ribes rosso. Palato armonioso con una piacevole freschezza.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 12 e 13 gradi

Paese di origine:	Spagna
Produttore:	Entalkoholisiert / désalcoolisé
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1372723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Coco Tinto

Tempranillo
Entalkoholisiert / désalcoolisé

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Servier:	Fresco, tra 12 e 13 gradi