



2018 Mantonegro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Un vino raro prodotto dall'enologo Matthieu Pichenot

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante dal disco al centro. Dal bicchiere emergono aromi intensi ed espressivi di amarena e mora, oltre che di frutta rossa. Una sottile nota affumicata circonda gli splendidi aromi di frutta, con note eteree e fresche di erbe mediterranee. Note calde di pan di zenzero e biscotti alle mandorle nel succoso palato medio. Piacevole pienezza e grande equilibrio tra frutti di bosco, discreta mineralità e un accenno di botte fino al finale fruttato.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Baléares
Sottoregione:	Maggiore
Produttore:	Biniagual
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0876018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mantonegro

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2028
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.