2020 Dolce Farniente

Languedoc AOC, Domaine Allegria (Bio)

Un divino rosé biologico

Descrizione del vino:
La giovane tenuta Allegria è il frutto di una lunga amicizia tra la famiglia d'Abovilles e il famoso enologo argentino Roberto de la Mota. Con il loro superbo vigneto di 10 ettari immerso nelle colline che circondano la cittadina di Pézenas, Delphine, Ghislain e i loro cinque figli producono vini biologici di altissima qualità. Come i grandi rosé della Provenza, il loro \"Dolce Farniente\" è sinonimo di eleganza, gioia di vivere e piacere.
Nota di degustazione:
Attraente colore rosa salmone. Naso aperto di spezie del sud, fragole mature e lamponi. Al palato è ben equilibrato, con una freschezza stimolante e un’acidità moderata, fondente e speziata. Nessuna ostentazione, solo eleganza pura e ariosa, corpo e lunghezza.
Abbinamenti:
Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Allegria
Valutazioni:	Score 18/20, Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	70% Grenache, 30% Syrah
Numero di articolo:	1014620

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOC
Domaine Allegria (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 30% Syrah
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch