



2008 Rosso Piceno DOC Superiore

Tenute Messieri, Guido Cocci Grifoni

Nota di degustazione:

Kräftiges Granatrot. Erdiges Bouquet mit Akzenten von roten Früchten wie Pflaumen und Preiselbeeren, ergänzt durch einige Wildledernoten und eine Spur Menthol. Eleganter Auftakt, abgelöst von fruchtigen Noten nach roten Kirschen und Zwetschgen, aber auch würzigen Elementen nach Anis und Zimt; die Tannine sind fein eingebettet und noch leicht spürbar, charaktervolles Finale. Prima zur italienischen Küche!

Abbinamenti:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Marche
Produttore:	Tenuta Cocci Grifoni
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	60% Montepulciano, 40% Sangiovese
Numero di articolo:	0723508

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso Piceno DOC Superiore

Tenute Messieri
Guido Cocci Grifoni

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	60% Montepulciano, 40% Sangiovese
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren