



## 2017 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi (Bio)

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Colore rubino medio. Un 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.

### Abbinamenti:

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).

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montepulciano
<b>Produttore:</b>	Avignonesi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1054517

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Avignonesi (Bio)

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** Score 18/20, Antonio Galloni 91/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 100% Sangiovese  
**Maturità:** fino a 2029  
**Viticoltura:** Bio  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.