



2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Vino Nobile d'Avignonesi certifié bio

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante, leggermente traslucido. Tanti frutti freschi di ciliegia, lamponi selvatici e una seducente spezia di pan di zenzero nel bouquet perfettamente armonizzato, seguito da torrone e cioccolato al latte. Attacco morbido, seguito da un vellutato frutto di Sangiovese con accentuati sapori di bacche rosse, sostenuti da tannini fermi e sottili aromi tostati; molto energico e armonioso, finale medio-lungo con perfetta fusione.

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.

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Montepulciano |
| Produttore: | Avignonesi |
| Valutazioni: | James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Spectator 91/100 |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Sangiovese |
| Numero di articolo: | 1054518 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Spectator 91/100 |
| Varietà d'uva: | 100% Sangiovese |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |