2020 Belpasso Rosso

Allegrini

Seducente e fruttato

Abbinamenti:
Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	11 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Numero di articolo:	0862420

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

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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