



2015 Pervale

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Urlari

Nota di degustazione:

Sapore intenso e complesso, con aroma di more, cassis, cioccolato e vaniglia. Sapore corposo ed equilibrato, acidità fine e finale lungo e deciso.

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:	Divers Toscane
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	1368415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pervale

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Urlari

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Maturità: fino a 2026

Gradazione
alcolica: 14.0 %

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