



2019 Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

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: Trentino-Alto Adige

Produttore:

Valutazioni: Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère

Numero di articolo: 1395619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100 |
| Varietà d'uva: | 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère |
| Maturità: | da subito fino al 2035 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Mesi in barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |