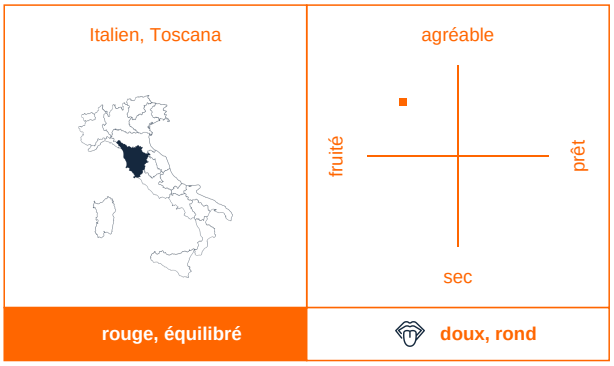
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG DOCG

AVIGNONESI | 2019



Des arômes délicats et complexes de fraises des bois, mais aussi de châtaignes se dévoilent au nez, ne laissant planer aucun doute quant à la qualité supérieure de ce vin. En bouche, on découvre les composantes de goût typiques de la Toscane: un fruité intense de baies noires, des notes de truffe et de chocolat. Les beaux tanins bien mûrs produisent une finale prolongée et sans lacune. Un Vino Nobile de Toscane typique et d'excellente qualité.



Sangiovese

Maturité optimale: 5 - 8 Années

Pendant 18 mois en fûts de chêne traditionnels et pour la même durée en barrique (chêne français)

cerise, mûre, baies des bois, compote de prunes, marron, truffe

pâtes, chocolat, fromages, grillades d'agneau

Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner