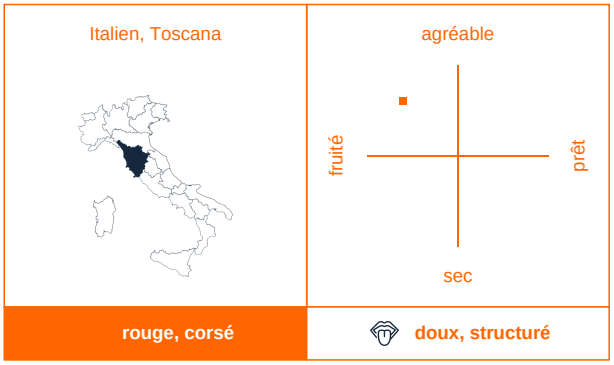
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC DO

AVIGNONESI | 2022



Le nez révèle de discrètes notes herbacées associées à des composantes fruitées (mûre, griotte, prune, groseille rouge). Le bouquet délicat est affiné par des arômes typiques évoquant le sol forestier et les herbes fraîches avec des notes florales. La structure fraîche et fruitée, le corps léger, les tanins dont la présence saccentue en finale : tout cela crée une impression sensorielle très favorable dun vin marqué par l¶nologue et son style. La finale, relativement courte, est de caractère fruité.



Prugnolo Gentile

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Pendant six mois en grand fût de chêne traditionnel

floral, végétal frais, griotte, prune, mûre, sous-bois

entrées aux champignons, pâtes, pizza, risotto, grillades d'agneau, grillades de boeuf, grillades de porc, poulet grillé

Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner