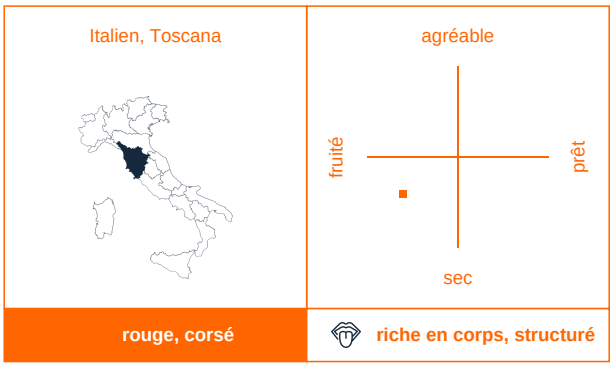
BURATTINI ROSSO MAREMMA DOC BURATTINI DOC

AZIENDA GUIDO F. FENDI | 2023



Le rubis éclatant du Burattini de lAzienda Guido D. Fendi nest surpassé que par les arômes mûrs, complexes qui sépanouissent au nez. Des fruits cuits (confiture de cerise) mais aussi séchés (raisins secs) ouvrent le bal, suivis de près par des épices douces (vanille, clou de girofle) et des notes de chocolat. Cet assemblage de Sangiovese et de Cabernet Sauvignon tient toutes ses promesses au palais et sachève sur une finale longue, veloutée qui donnent envie de poursuivre l'expérience.



Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Maturité optimale: 2 - 8 Années

En cuve inox et une petite partie du vin en fût de chêne

confiture de cerises, raisin sec, vanille, clous de girofle, chocolat

plats mijotés, potée de viande, fromages mûrs, grillades de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner