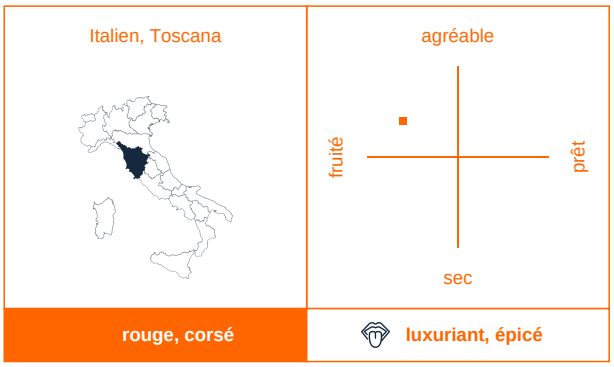
FENDENTE ROSSO TOSCANA IGT FENDENTE IGT

AZIENDA GUIDO F. FENDI | 2018



Ce chef-d¶uvre issu de Sangiovese et de Merlot de lAzienda Guido F. Fendi débute par une attaque brillante. Au nez, les fruits secs (pruneaux séchés, raisins secs) alternent avec des épices douces (cacao, cannelle) et des notes de tabacs. Limpression se poursuit au palais, où lon retrouve les notes fruitées (griotte). Elle se prolonge dans un parfait équilibre vers une finale longue, élégante et structurée.



Sangiovese, Merlot

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Pendant 36 mois en fût de chêne français

griotte, pruneau sec, raisin sec, cannelle, cacao, tabac

cuisine méditerranéenne, chasse, sanglier, boeuf braisé / brasato, canard, pintade

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner