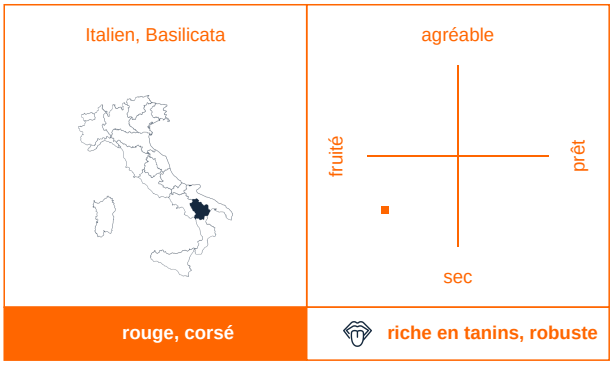
RE MANFREDI ROSSO AGLIANICO DEL VULTURE DOC RE MANFREDI ROSSO DOC

TERRE DEGLI SVEVI | 2021





Le nez dévoile une mélange captivant de fruits mûrs (baies, pruneau) et de notes vertes-herbacées dune grande séduction. Cest une sensation intense, très complexe que lon découvre au bouquet. Tanins veloutés, acidité rafraîchissante, corps riche, et un soupçon de moelleux : telles sont les caractéristiques marquantes de ce vin du sud de lItalie élaboré à partir dun cépage indigène, lAglianico del Vulture. Ce dernier est connu pour ses vins étoffés, excellents pour accompagner les repas mais qui demandent un peu de temps de maturation pour offrir un plaisir maximal à la dégustation. Le Manfredi Rosso possède tout ce que lon attend dun beau vin saccordant bien avec la cuisine italienne traditionnelle.

Aglianico

Maturité optimale: 2 - 5 Années

Pendant six mois en fût de chêne, puis mûri six mois en bouteille

baies, végétal frais, pruneau

pizza, ravioli, boeuf braisé / brasato, spaghetti bolognese, pecorino

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner


léger
lourd
velouté
fort
doux
acide