



2019 Belpasso Rosso

Allegrini

Séduisant et fruité

Note de dégustation:

Rouge-grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez aux parfums de fruits rouges, notamment de cerise, notes de liqueur de prune et de cannelle, bel équilibre. Attaque douce et agréable, le fruit est envoûtant et rappelle les framboises mûres et les cerises, le tout souligné par des tanins veloutés; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche et sont complétés par de délicates notes toastées de caramel et de chocolat au lait; finale de moyenne intensité.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Allegrini

Notation(s): Score 18/20

Elevage: 11 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Référence: 0862419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.