



2016 Lorlando Riserva

Nero d'Avola Sicilia DOC, Assuli

Note de dégustation:

Rouge rubis avec des reflets violets. Le nez est intense, avec des arômes complexes de fruits mûrs. En bouche, il est équilibré, à nouveau avec beaucoup de fruits et un bel équilibre entre l'acidité et le goût plein.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Nero d'Avola
Référence:	1313616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lorlando Riserva

Nero d'Avola Sicilia DOC
Assuli

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.