



## 2019 Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Portoghese fruttato con un attraente aroma di ciliegia

**Descrizione del vino:**

Zugänglicher Genusswert vom Douro für jeden Tag.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Portogallo
<b>Regione:</b>	Douro
<b>Produttore:</b>	Quinta do Pessegueiro
<b>Valutazioni:</b>	Vinum 93/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
<b>Numero di articolo:</b>	1307219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Aluzé Tinto**

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Vinum 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.