

Poggio Le Volpi Baccarossa (magnum)

Omschrijving

Mooie robijnrode kleur. Aroma's van bosvruchten met hints van drop, chocolade en koffie. Zachte, veloursachtige textuur. Intense concentratie en een prachtige afdronk. De druif Nero Buono, letterlijk vertaald "goede zwarte" geeft wijnen met een intens dieprode kleur.

Druivensoort(en)

100% Nero Buono

Vinificatie

Modern, met lagering gedurende 12 maanden op 275 liter vaten en 4 maanden rijping op fles.

Herkomst

De wijngaarden zijn gelegen in de "Colle degli Zingari" area, Olevano Romano (Lazio).

Eettips

Te serveren bij rijke vlees- en pasta gerechten, belegen kaassoorten. Zeker op te leggen tot 5 jaar na oogstjaar.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0407250
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2015
Streek:	Lazio
Appellatie:	IGT Lazio
Wijnhuis:	Poggio le Volpi



 verbunt
verlinden