

dal Vulcano



Origine : DOC Basilicate Italie

Cépage(s) : Aglianico del Vulture

Elevage : En cuve inox .

Bouteille : Bordelaise conique 75 cl

PRESENTATION :

Le vignoble se situe sur le volcan du mont Vulture au nord de la Basilicate dans la province de Potenza , région favorisée par un microclimat méditerranéen .

Les sols volcaniques & le savoir faire des vignerons sont connus pour la production de vins corsés, richement texturés avec des notes de cerise et chocolat.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge rubis avec des reflets marqués .

Nez : Nez aux arômes épicés et de fruits rouges et noirs

Bouche : Généreuse et complexe , ce vin possède une excellente structure mais aussi beaucoup de fraîcheur , la finale est tout aussi plaisante.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Recommandé avec des plats relevés , de l'agneau à l'ail , viande rouge , une belle pièce de viande grillée Bref que du bonheur

ProWines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be