



PASSO ANTICO

CULTIVATE CON PASSIONE



ISOLA DEI NURAGHI

VINI DI SARDEGNA



Origine : IGT Sardaigne Italie.

Cépage(s) : Carignan-Cannonau

Alcool : 13,5 %

Elevage : Cuve Inox

Bouteille : Conique lourde.

Millésime : 2020

PRESENTATION :

Certains vins sardes peuvent inspirer et Passo Antico en fait certainement partie.

Peu de vins rouges (méthode Appassimento) combinent des saveurs aussi vibrantes, une texture riche et un rapport qualité-prix exceptionnel.

Les vignes ont jusqu'à 100 ans assurent une intensité de saveur élevée, mais ce qui rend le Passo Antico Isola dei Nuraghi si attrayant, c'est qu'il développe une belle fraîcheur et vivacité dans votre verre.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge profond avec des reflets grenat.

Nez : Nez Intense avec des arômes de fruits mûrs, de confiture, et de poivre .

Bouche : La bouche est soutenue, le vin est onctueux avec une belle note de cerise. Des tanins ronds et amples, une acidité fraîche et de délicieuses touches épicées dans une longue finale.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

La charcuterie italienne , volaille , viande blanche , viande grillée au BBQ , un faisan farci aux pommes ou avec un morceau de parmesan .

Coup de cœur : Super avec un steak Fiorentina croulé au sel prévoir quelques bouteilles...

ProWines

Belgium



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