



Rosato Cerasuolo Le Murate

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Nicodemi, 2018

750 ml

N° Art. 35018718

Les arômes au nez et en bouche déclinent une palette fruitée comme la framboise, l'écorce d'orange et le melon ce qui n'empêche pas un joli contraste avec une finale sèche et de bonne tension évitant ainsi toute lourdeur. La finale avec ses notes florales et de poivre blanc porte le vin en longueur.

Origine:	Italie / Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo
Cépage:	Montepulciano
Maturité:	1 à 3 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Antipasti italiens, Plats asiatiques doux, Vitello tonnato
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat, Macération pré-fermentaire à froid
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En cuve inox
Volume:	13.0 %



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tanin

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10