



## Noï

DOC Colli di Rimini, San Patrignano, 2016

750 ml

**CHF 19.90**

N° Art. 35115716

Robe rouge sombre aux reflets violets. Parfums de violettes caractéristiques du Sangiovese. En bouche, structure équilibrée, racée aux arômes de prune, poivron, encre. La finale tannique aux grains serrés tient ce vin à l'originalité due à cet assemblage de cépages.

Origine:	<b>Italie / Emilia-Romagna</b>
Cépage:	<b>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</b>
Maturité:	<b>3 à 8 ans</b>
Température:	<b>16 à 18 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Fegato alla veneziana, Poulet croustillant au four, Spaghetti alla bolognese, Ragout de champignon</b>
Vinification:	<b>Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en cuve inox, Pigeage</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte</b>
Élevage:	<b>En tonneau, En partie en barriques/ Pièces, Elevage en bouteille</b>
Durée de l'élevage:	<b>12 mois</b>
Volume:	<b>14.5 %</b>



**Production intégrée certifiée**



**Végan**

# BAUR *au* LAC Vins

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Tanin



#### Corps



#### Longueur en bouche

