

Noi

DOC Colli di Rimini, San Patrignano, 2016

750 ml

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



Production intégrée certifiée



Végan

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

