



Eleonora

IGT Lazio rosso, Villa Caviciana, 2013

3000 ml

CHF 107.-

N° Art. 35257913

C'est un vin très agréable, tout simple, marqué par les arômes épicés du Sangiovese qui rappellent le poivre blanc, la cannelle et la badiane accompagnés par la grenade, le cynorrhodon et l'abricot. Un soupçon de rose et d'herbes aromatiques parachèvent sa complexité.

L'Eleonora réjouit le palais avec beaucoup de fraîcheur et de fruité ainsi qu'avec un équilibre harmonieux entre acidité et tanins soyeux. Au Prix International des Vins Bio 2016, l'Eleonora s'est vu décerner 96 points!

Origine:	Italie / Lazio
Cépage:	Sangiovese, Merlot
Maturité:	2 à 8 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Plat froid de viande, Saute en bouche, Orecchiette, Strozzapreti alla siciliana, Couscous aux légumes, Pizza ou tarte flambée, Risotto aux cèpes
Vinification:	Fermentation en cuve inox
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En cuve inox
Mise en bouteille:	Filtration
Durée de l'élevage:	12 mois
Volume:	13.5 %



Vin biologique ou biodynamique certifié



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

