



Il Volano

IGT Toscana, Il Molino di Grace, 2016

750 ml

CHF 12.50

N° Art. 35109716

Robe rubis éclatante, le nez est marqué par les touches fruitées et florales. En bouche, structure soutenue et équilibrée, finale pleine de fruits et franche.

Origine:	Italie / Toscana / Chianti
Cépage:	Sangiovese, Merlot
Maturité:	2 à 5 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Antipasti italiens, Filet de porc aux prunes, Spaghetti alla bolognese, Spaghetti con sugo al basilico, Pizza ou tarte flambée
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pigeage
Élevage:	En cuve inox
Durée de l'élevage:	12 mois
Volume:	13.5 %



Végan

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

