Don Onofrio

par Giraldi

Information technique

- Vin rouge, Calabre, Italie
- Millésime 2016
- Producteur: Cantine Giraldi
- Cépages: 80% Magliocco, 20% Cab. Sauv.
- Taux d'alcool: 14.5%
- Macération des peaux pour 15 à 20 jours
- Fermentation à température contrôlée
- Vieillissement en fut de chêne pour 6 mois
- Type de sol: argile blanche
- Servir entre 17 et 18 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge aromatique et charnu, idéal en accord avec des viandes rouges et charcuteries.

Note de dégustation

Vin rouge d'un rubis profond. Au nez, il dégage des notes de fruits bien mûrs, de vanille et d'épices. En bouche, il est riche et offre une superbe structure avec des tannins corsé et des notes de fruits confiturés.

Le Grand Cellier
Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com
514.791.4263
fb.com/GrandCellier - @GrandCellier