

Rosso Conero

DOC, Rosso Conero
par Capodimonte



Vin rouge, Marches, Italie

Aromatique et charnu

Vin corsé et boisé qui accompagne bien les plats à base de viande rouge.

Caractéristiques

- Fermentation en cuve d'acier inoxydable
- Vieilli en barils de chêne durant au moins 6 mois
- Mettre en carafe de 30-60 minutes avant de servir

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis aux reflets violets
- **Nez:** arômes d'épices et de cerise noire
- **Bouche:** texture soyeuse et rafraîchissante avec des tannins bien charnus



100% Montepulciano



Argile et calcaire



5-10 ans



16-18°C



14%



Met mijoté de viande rouge
Fromage moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com