

Vino Nobile di Montepulciano Maestro DOCG 2015



Il Nobile d'annata rappresenta tutta la tipicità dei vini di Palazzo Vecchio fortemente legati alla tradizione ma contemporaneamente al nuovo.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

21,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Palazzo Vecchio](#)

Descrizione

Colore: rosso rubino intenso e profondo

Profumo: morbido e avvolgente con sentori di mammolo e di frutta di bosco a bacca nera

Sapore: rotondo, equilibrato ben strutturato e persistente

Uvaggi: Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo Nero 10%, Mammolo 5%

Fermentazione: contenitori in acciaio con fermentazione controllata

Elevazione: 24 mesi in botte di rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti: Primi piatti corposi e secondi piatti con carni rosse. Formaggi stagionati.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.