



Fiore di Cupolone 2016

IGT Toscana, Paolo Conterno

Type	Rotwein
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
Origine	Italien, Piemont
Producteur	Paolo Conterno
Expansion	Langer Ausbau in teils neuen und gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Température de service	16 bis 18 Grad Celsius
Prêt à boire	1 - 7 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	15 %
Numéro d'article	35008716

Beschreibung

Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Der Wein duftet intensiv nach roten Beeren, Cassis, Heidelbeere, unterstrichen mit Röstaromen, welche vom Barriqueausbau stammen.

Passt zu

Kräftige Fleischgerichte wie Bistecca Fiorentina, Halbhart- und Hartkäse