



Fiore di Cupolone 2016

IGT Toscana, Paolo Conterno

Tipo	Rotwein
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
Origine	Italien, Piemont
Produttore	Paolo Conterno
Maturazione	Langer Ausbau in teils neuen und gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Temperatura di servizio	16 bis 18 Grad Celsius
Maturità del consumo	1 - 7 Jahre nach der Ernte
Contento alcolico	15 %
Numero di articolo	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