

Nodo d'Amore Rosso Tre Venezie IGT



Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Italie

Producteur

F.lli Farina

Millésime

2024

Taille de bouteille

75 cl

Teneur en alcool

14%

Cépage

Corvina, Merlot, Teroldego

Type de fermeture

Hochwertiger Naturkork

Maturité de dégustation

ab sofort

Température de service

16 - 18°C

Numéro d'article

21779724

Élevage

8 Monate, davon 30% in neuen
Barriques und 70% in slawonischen
Eichenfässern



À PROPOS DU VIN

Nodo d'Amore met en avant le travail soigné à la vigne ainsi que le choix d'une vinification utilisant des technologies innovantes, tout en respectant la nature et la typicité des différents terroirs que le vin interprète. L'assemblage est composé de 65 % de Corvina, 25 % de Merlot et 10 % de Teroldego. Un vin puissant, aux arômes intenses et aux notes séduisantes.

S'accorde bien avec les viandes rouges, les viandes bouillies, les rôtis et les fromages affinés. Idéal avec les plats en sauce et le gibier braisé.

DESCRIPTION

Couleur

Rubis clair de intensité moyenne avec une belle brillance lumineuse.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne avec des notes de confiture de cynorrhodon, de cassis, de fruits rouges tels que la mûre, ainsi que des nuances de pétales de fleurs séchées. S'y ajoutent des arômes épicés de cannelle, de poivre noir, de clou de girofle et de cardamome, ainsi que des notes balsamiques et résineuses.

Corps

Sec, avec une acidité moyenne, des tanins bien intégrés et un corps plein. En bouche, des arômes de fruits mûrs d'intensité modérée se révèlent, harmonieusement intégrés. La finale est de longueur moyenne.

Impression générale

Un vin rouge accessible, axé sur le fruit, avec une structure équilibrée et une belle harmonie.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch