Tenuta Del Conte, Ciro Rosso Classico Superiore

Code SAQ : 15323970
Format : 750 ml

DESCRIPTION

Cirò Rosso Classico Superiore de la Tenuta del Conte

Le vin présente une couleur grenat typique du Gaglioppo. Le nez révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes séchées et de fleurs séchées, ainsi que des notes terrestres intenses. Les arômes tertiaires de champignons et de cuir sont également présents et bien entrelacés avec les notes de fruits noirs. En bouche, les saveurs de fruits noirs se poursuivent ; myrtilles, cerises noires et cassis. Texture lisse et soyeuse. Le vin est juteux et montre de l'élégance ainsi qu'une bonne intégration de tous les éléments.

Le Cirò Rosso est abondant et dynamique, avec des tanins décisifs et distinctifs. La plénitude de ce vin, issu de l'agriculture biologique et naturelle, se marie parfaitement avec des plats de pâtes à la sauce rouge, même épicée, du porc mijoté ou braisé et du fromage pecorino (brebis) légèrement affiné.

Pays : Italie
Couleur : rouge
Région : Calabre
Appellation d'origine : Cirò
Désignation réglementée : DOP/DOC Denominazione di orgine controllata / protetta
Classification : Classico Superiore
Cépage(s) : Gaglioppo 100 %
Degré d'alcool : 13,5 %
Taux de sucre : 2,5 g/L
Autre particularité : Vin Bio et Nature

PRODUCTEUR

Tenuta del Conte

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER