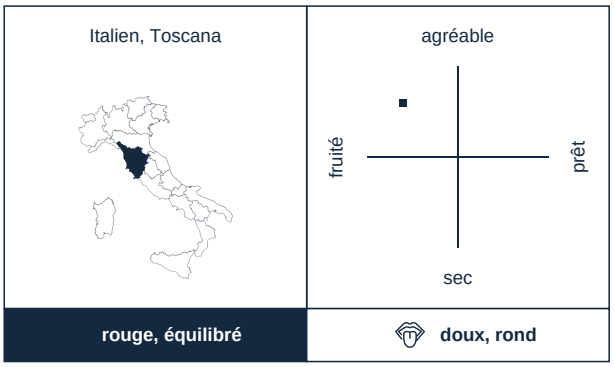
# NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG DOCG

## AVIGNONESI | 2021




Des arômes délicats et complexes de fraises des bois, mais aussi de châtaignes se dévoilent au nez, ne laissant planer aucun doute quant à la qualité supérieure de ce vin. En bouche, on découvre les composantes de goût typiques de la Toscane: un fruité intense de baies noires, des notes de truffe et de chocolat. Les beaux tanins bien mûrs produisent une finale prolongée et sans lacune. Un Vino Nobile de Toscane typique et d'excellente qualité.




**Sangiovese**

**Maturité optimale: 5 - 8 Années**

**Pendant 18 mois en fûts de chêne traditionnels et pour la même durée en barrique (chêne français)**

**cerise, mûre, baies des bois, compote de prunes, marron, truffe**

**pâtes, chocolat, fromages, grillades d'agneau**

**Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C**

**14.5 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | |
|---|---|
| **léger** | **lourd** |
| **velouté** | **fort** |
| **doux** | **acide** |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873