

Italienska smaker sedan 1999



MARNÒ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018 0,75L 14%. SÅ LÅNGT LAGRET RÄCKER!

SKU: 10148



OBS: Vinet har utgått hos producenten och kommer endast finnas tillgängligt så länge lagret räcker.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

750 ml x 6

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Marno, Toscana.

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero

Vinifiering: Lagring och jäsning med skal i ståltank, sedan lagring i ekfat i minst två år.

Karaktär: Välbalanserat och strukturerat med milda tanniner och tydliga toner av röda bär och fat.

Servering: 18-20° C°. Utmärkt tillsammans med vilt, grillat rött kött och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero

Vinifiering: Lagring och jäsnig med skal i ståltank, sedan lagring i ekfat i minst två år.

Karaktär: Välbalanserat och strukturerat med milda tanniner och tydliga toner av röda bär och fat.

Servering: 18-20° C°. Utmärkt tillsammans med vilt, grillat rött kött och lagrade ostar.

30 years of Italian Food Experience



LE CHIANTIGIANE - *Toscana*

LE CHIANTIGIANE - Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero



MARNO Vino Nobile di Montepulciano DOCG

ARTIKELNR: 10148
Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero
Vinifiering: Lagring och jäsnig med skal i ståltank, sedan lagring i ekfat i minst två år.
Karaktär: Välbalanserat och strukturerat med milda tanniner och tydliga toner av röda bär och fat.
Servering: 18-20° C°. Utmärkt tillsammans med vilt, grillat rött kött, lagrade ostar.
Flaska: 750 ml

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

