

Monferrato - Le Marne - Isolabella della Croce

Monferrato DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : fruits mûres fondus avec des notes végétales comme le foin.

Bouche : fraîche avec une belle acidité pour la synthèse des cépages du Piémont.

Accords mets-vin :

Pour accompagner les viandes rôties, les fromages moyennement affinés, les plats de poisson et les sauces à base de tomate.

Le saviez-vous ?

Domaine à 500 m d'altitude, une exposition exceptionnelle plein sud et le soin méticuleux porté au fruit pendant la vinification offrent un vin élégant. Le paysage viticole de Monferrato est inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.

-  **Typologie** : Vin rouge tranquille
-  **Producteur** : Isolabella della Croce
-  **Zone de production** : Piémont
-  **Cépage** : dolcetto, nebbiolo, barbera.
-  **Garde** : 5 ans
-  **Degré alcoolique** : 13,5% Vol.
-  **Température de service** : 18° C

