



FICHE TECHNIQUE

NERO BUONO

CODE : SS003008

Le Nero Buono de Sensorialis est un vin rouge produit à partir de purs raisins Nero Buono di Cori cultivés sur des terres historiquement adaptées à la viticulture. Les raisins sont récoltés à la main, foulés et égrappés, et macèrent avec les peaux à une température d'environ 25° C. Trente pour cent du vin suit ensuite une période de vieillissement en barriques neuves de chêne français, tandis que les 70 pour cent restants mûrissent dans l'acier.

Vin conseillé avec les fromages fins et les charcuteries épicées, les rôtis, les civets et les ragoûts de viande rouge, le goulasch, le gibier et les plats truffés.

Température de dégustation :

16-18° C

Cépage :

Nero Buono di Cori 100%

Denomination :

IGT Lazio

Année :

2019

Vinification :

70% cuves en acier et 30% en barrique

Contenu de la bouteille :

750 ml

Titre alcoométrique :

14% Vol.

PRODUIT ITALIEN