

Roero " 'Nciarmà" - Vino Rosso - Francesco Rosso

cod.: v00115



Gradazione: 13,5 % vol

Colore: rosso granato aranciato

Olfatto: complesso, intenso e strutturato, con sentori di viola, composte di frutta rossa e piacevolmente speziato

Gusto: complesso, ampio al palato, piacevolmente tannico e molto persistente

Affinamento: almeno 18 mesi in barrique e tonneau

Temperatura di servizio: 16°-18°

Abbinamenti: ottimo con selvaggina, arrostiti, stracotti e brasati

EUR 19,00
iva inc.

