

TINARELLU

TINARELLU

INFORMATION

Appellation : IGP ILE DE BEAUTE

Cépage : Grenache - nielluccio

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : .

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Ile de Beauté

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Vin élégant et plein de fraîcheur à la robe rosée pâle, aux teintes de rose et de saumon à la fois avec un dégradé allant vers des reflets argentés.

Nez : Au nez, le vin est dominé par des arômes de groseilles et de grenades avec notes florales assez subtiles, rose et frésia.

Bouche : En bouche le vin est vif et acidulé dès l'attaque. On retrouvera les arômes du nez tout au long de la dégustation. L'ensemble est rond et frais à la fois

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :

Nous recommandons de marier ce vin avec des plats de poisson ou fruit de mer, des salades, des fromages à pâte molle.

Garde : À consommer dans l'année.

