

SAN MICHELE BARONE Vinho Tinto Seco Fino



UVA

Nebbiolo



ORIGEM DA CEPA

Itália



TEOR ALCOÓLICO

13,90%



CLASSIFICAÇÃO

Seco



HARMONIZAÇÃO

Comidas encorpadas e ricas, como ensopados de carnes (vitela, porco, javali, cordeiro, aves exóticas), massas com molhos cremosos, queijos fortes e maduros



VISUAL

Coloração vermelho-rubi pouco intenso com reflexos violáceos



OLFATIVO

Aroma de rosa, violeta, framboesa, cereja, baunilha, noz-moscada, chocolate e tabaco



GUSTATIVO

Paladar robusto, estruturado, elegante, harmônico e com taninos marcantes



TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C a 18°C

Safra 2016. Jantar em 15/08/2018. Alta Gama/Vinícola San Michele