Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

GRACCIANO DELLA SETA, VINO NOBILE

Producent :	Giorgio della Seta
Werelddeel:	Europa
Land:	Italië
Appellatie:	Vino Nobile di Montepulciano
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Prugnolo gentile, merlot

Beschrijving:

Net onder de Chianti-regio vinden we in Toscana het mooie gebied met de welklinkende naam Vino Nobile di Montepulciano. De wijnen moeten voor minstens 70% bestaan uit sangiovese, met als synoniem prugnolo gentile. Het huis Gracciano della Seta bestaat reeds van in de 19fr eeuw en kaapte toen reeds verschillende prijzen weg op wedstrijden. Het domein is 70ha groot waarvan 20ha bestaat uit wijngaarden. Deze Vino Nobile is een blend van 90% prugnolo gentile en 10% merlot en rijpt 18 maanden op Franse eik (deels gebruikt) en deels op foudres uit Slovenië. De mooie ruby kleur schittert in het glas waaruit aroma's opstuiven van kers, pruimen en violet. De mondstructuur is mooi gebalanceerd met zachte tannine, een sappig middenpallet en een zekere elegantie in de afdronk. Meer info op www.graccianodellaseta.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij osso buco, grillades of bij rijpe kazen.

Bewaartijd:

4-5 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

GRACCIANO DELLA SETA, VINO NOBILE

Producent : Giorgio della Seta
Werelddeel: Europa
Land: Italië
Appellatie: Vino Nobile di Montepulciano
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 14%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Prugnolo gentile, merlot

Beschrijving:

Net onder de Chianti-regio vinden we in Toscana het mooie gebied met de welklinkende naam Vino Nobile di Montepulciano. De wijnen moeten voor minstens 70% bestaan uit sangiovese, met als synoniem prugnolo gentile. Het huis Gracciano della Seta bestaat reeds van in de 19fr eeuw en kaapte toen reeds verschillende prijzen weg op wedstrijden. Het domein is 70ha groot waarvan 20ha bestaat uit wijngaarden. Deze Vino Nobile is een blend van 90% prugnolo gentile en 10% merlot en rijpt 18 maanden op Franse eik (deels gebruikt) en deels op foudres uit Slovenië. De mooie ruby kleur schittert in het glas waaruit aroma's opstuiven van kers, pruimen en violet. De mondstructuur is mooi gebalanceerd met zachte tannine, een sappig middenpallet en een zekere elegantie in de afdronk. Meer info op www.graccianodellaseta.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij osso buco, grillades of bij rijpe kazen.

Bewaartijd:

4-5 jaar