

Ce qui le définit...

Fruité

Rond

Épicé

Charpenté

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14%



Ses secrets de fabrication...

Issue de la région Emilie-Romagne, ce vin est produit par la Cantina IL POGGIO, domaine de 28 Ha situé dans la célèbre « Parma Food Valley », reconnu pour créer des vins contemporains, où tradition et innovation se conjuguent. Vinifié puis élevé en cuve d'acier pendant 12 mois, et vieilli au moins 12 mois supplémentaires en bouteille, ce vin est d'une grande douceur et rondeur.



Cépage : Barbera 50%
Bonarda 25%
Cabernet Sauvignon 25%

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
< 7 ans

T° de
Service :
16°C



Accords mets/vin

