Passito Rosso Vigna Seré IGT 2004

Dal Forno Romano

Type	Süsswein
Origine	Italien, Veneto
Producteur	Dal Forno Verona
Classification	IGT
Expansion	36 mois en barrique
Contenu	37.5 cl
Millésime	2004
Phase de dégustation	jusqu'à 32 ans
Température de service	14 - 16° C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Dolcetto 100 %
Prix	99 Parker /
Numéro d'article	13401704

Commentaires

Il est sans aucun doute l'emblème de l'entreprise. Produit en quantités très limitées et pour de très rares occasions, il est l'emblème du pays dont il est issu. Le Recioto, symbole de Vérone, est le vin à partir duquel ce concentré de fruits est obtenu. Le Vigna Seré possède une opulence et une densité immenses, avec des notes prédominantes de prune, de cerise noire, de framboise, de chocolat et de café. Une bonne acidité soutient les tanins raffinés, dont la douceur et l'élégance procurent des moments d'intense émotion. Unique en son genre, ce vin résume dans son essence toute la passion et l'expérience développées au cours d'années de travail dévoué.

Recommandation culinaire

Blu Cheese, chocolat noir

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch