

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



MONTEFIORI NEBBIOLI

VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Nebbiolo.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 12 meses en barrica de primer y segundo uso de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo granate.

Gran intensidad aromática. Predominando frutos rojos y jamaica, con un sutí toque de romero. Balanceado, con taninos maduros y buena persistencia.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Tallarines al ragú, carnes a la parrilla y quesos maduros.

Vinos Paoloni

La sinergia entre la tradición italiana, el conocimiento adquirido a lo largo de los años, el acceso a la alta tecnología en combinación con la gran calidad de la uva en sus viñedos, dan como resultado vinos únicos con una originalidad sin precedentes. Es por esta razón que orgullosamente los llamamos "Vinos Mexicanos con Corazón Italiano". Es así como un sueño se hace realidad y la pasión y el amor de toda una vida se manifiesta al degustar y paladar los elegantes y complejos Vinos Paoloni.