

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



MONTEFIORI SELEZIONATO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico..

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Un rojo oscuro purpureo.

Destacan aromas a frutos negros frescos, cassis, moras, cereza negra y ciruelas. Su tiempo en barrica agrega unas notas tostadas y especiadas al vino, combinando con leves aromas a tierra húmeda y piedra mojada. Un ataque de taninos firmes y acidez vibrante, mezclado con frutas oscuras frescas y notas minerales, en retrogusto se siente la tostada de la barrica y pimienta negra, final muy prolongado.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas al carbón, Cordero, Caza, Pato, quesos duros, salsas condimentadas.

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.