

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



PAOLONI NEBBIOLO
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Nebbiolo.
Alcohol: 14,0%.
Reposo: 15 meses en barricas nuevas de roble francés.
Capacidad de Guarda: 15 años.
Temperatura de Servicio: de 15 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo rubi intenso con matices púrpuras y ribete granate. Aromas a frutos rojos y negros maduros, rosas, cerezas, trufas, mentas, tabaco y cuero. Gran balance y estructura, con taninos sedosos y vibrante acidez. Fragantes notas a especias, regaliz, rosas y toque de madera. Larga permanencia.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con platillos fuertes, carne roja al carbón, pasta con trufa negra, quesos duros, mole.

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 paladear los elegantes y complejos Vinos Paoloni.