

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



PAOLONI NERO D'AVOLA
VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Nero D'Avola.
Alcohol: 14,0%.
Reposo: 12 meses en barrica nueva Roble Francés.
Capacidad de Guarda: 10 años.
Temperatura de Servicio: de 15 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Profundo, color rojo bastante intenso rubí con unas atractivas notas de violeta. Aroma ligeramente picante y afrutado con notas de moras y arándanos. Al paladar es redondeado y afrutado con taninos bien integrados.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Salmón asado, costillas de cerdo o cordero.

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.