

VINOS PAOLONI

Vinos Mexicanos con Corazón Italiano



PAOLONI SANGIOVESE GROSSO VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Sangiovese Grosso.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 8 meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo granada intenso con matiz ladrillo, denso en apariencia.

Aroma entero, con intrigante persistencia, perfume de violeta, cereza, arándano y vainilla. En boca es un vino poderoso con sedosos taninos y la típica frescura de Sangiovese. Confirma su nariz, elegante, complejo y sofisticado y en retrogusto ligeramente ahumado, cúrcuma y frutos secos, final impresionante.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Pasta con ragù de jabalí, Pasta con trufa blanca, Polenta con salchicha italiana y queso parmesano, Pato, Venado y Carnes rojas.

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.