

VILLA TEBALDI Derubricato

Garda DOC
Italie



PROVENANCE

Partie sud du lac de Garde

CEPAGE

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
(en petite quantité)

DEGUSTATION

Robe : couleur cerise intense

Bouquet : équilibré

Palais : saveur douce, légèrement amère avec
teneur modérée en tannins

SPECIFICITES

Veillissement durant 12 mois en fût de chêne

TEMPERATURE DE SERVICE

18-20°C

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Bœuf rôti, entrecôtes, fromages de chèvre,
fromages à pâte molle

HERKUNFT

Südliche Gebiete um den Gardasee

TRAUBENSORTE

Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon (in
kleinen Mengen)

DEGUSTATION

Farbe : Intensives Kirschrot

Bouquet : Ausgewogen

Geschmack : Saftig, angenehmer Bitterton mit
eleganten Tanninen

ANGABEN

Ausbau während 12 Monaten im
Eichenbarrique

TRINKTEMPERATUR

18-20°C

IDEALER BEGLEITER ZU

Gebratenem Rindfleisch, Entrecôtes,
Ziegenkäse, Weichkäse