



## **PIETRO MARINI TANNAT**

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos y fondo negro, brillante y vivaz.

En Nariz encontramos aromas a frutos rojos como la ciruela y negros como la mora, algunos aromas a cuero y un poco especiado.

En boca es de entrada robusta, taninos que muestran su personalidad con un largo final de boca.

Maridaje: Pastas con salsas fuertes, carnes rojas al horno, Guisados de carne, quesos grasos y comidas picantes.

Potencial de guarda: 10 años.

Temperatura Recomendada: 14°C  
/ 16°C