

# #studiopecorino

57 Rue du Bailli 1050 Ixelles

Commandes : [olivierbridoux77@gmail.com](mailto:olivierbridoux77@gmail.com)

BNP PARIBAS BE35 0017 9442 6137

Gsm : 0498/244769

## PRIVATE LABEL :

*En exclusivité pour Studio Pecorino*



### 03 Prosecco 2017 Veneto\* 16.50 €

Magnifiques bulles avec un nez floral délicat d'acacia et de miel.  
Une fois en bouche, notes de poire et de pomme verte soutenues par une belle acidité et fraîcheur.



### 04 Prosecco-Frizzante 2017 Veneto\* 13 €

Frizzante, avec une très belle acidité, sans parler du magnifique flacon et de ses notes d'agrumes très rafraîchissantes.



### **05 Montepulciano 2013 Abruzzo\* 16.70 €**

Couleur intense entre rouge et pourpre.

Nez profond de fruits noirs avec des notes de cacao.

En bouche: un amalgame intensément épice, tanins fondus et une finale délicieuse d'amandes et de cannelle ... Une véritable fête en bouche!

### **LUPI REALI (rouge, blanc, rosé) :**

#### **Montepulciano rosso 2018**

#### **Az Agricola Passione Natura – Abruzzo\* 9 €**

Rouge charpenté aux notes de fruits rouges/noirs, cerises, mûres. Belle rondeur et facile à boire, ce qui lui donne un côté fédérateur en plus de son bouchon HO.RE.CA.

#### **Trebbiano bianco 2018**

#### **Az Agricola Passione Natura – Abruzzo\* 9 €**

Blanc sec, belle acidité, aux notes de citron, et noyaux de pêche en fin de bouche. Elégant avec un très beau nez, conviendra au plus grand nombre, en plus de son bouchon HO.RE.CA.

#### **Montepulciano rosato 2018**

#### **Az Agricola Passione Natura – Abruzzo\* 9 €**

Rosé sec et fruité, aux notes de prunes, framboises. Minéral en bouche et agréable au nez, ce qui lui donne un côté convivial en plus de son bouchon HO.RE.CA.

#### **\*Bio certificatie Certisys BE-BIO-01**

D'autres vins sont aussi disponibles en magasin, ils peuvent être également livrés sur demande, en fonction des stocks. La plupart de nos breuvages proviennent d'une viticulture sans pesticides, herbicides, fongicides... Vinification, sans colles animales ou autres lors de la filtration des raisins (vegan friendly). Vins issues de l'agriculture biologique ou biodynamique, pas de migraines en cadeau le lendemain matin. C'est la constance de la nature qui nous console de l'inconstance de l'homme.

**IN VINO VITA!**