



Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Un Italien fruité

Beschreibung:

Des vignes jeunes fournissent les raisins pour ce vin rouge et lui donnent en dépit de leur jeunesse, une personnalité forte et très expressive. L'Insoglio mûrit à 40% pendant 4 mois en fûts de chêne français.

Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis, reflets violets. Les fruits rouges se marient à un peu d'épices et de délicates notes toastées. La bouche très franche, ronde engageante et veloutée est dominée par les fruits rouges, groseilles et cerises, sur des tannins mûrs; finale de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Campo di Sasso

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 45% Syrah, 28% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Andere F

Artikelnummer: 0970624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	45% Syrah, 28% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.