



Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folori

Petit Verdot du domaine Campo al Mare dans le Bolgheri

Beschreibung:

Le Gallico provient de l'un des meilleurs vignobles de la petite région du Bolgheri. La famille Folori a acheté le domaine il y a une bonne vingtaine d'années avant d'y planter de nouvelles vignes. Ce premier millésime exprime merveilleusement la typicité du cépage Petit Verdot, tout comme la chaleur du Bolgheri. L'élevage en barriques dure quasiment deux ans et lui apporte davantage de complexité. Son potentiel de garde est remarquable.

Degustationsnotiz:

Rubis profond jusque sur le disque. Un souffle de vanille agrémenté le nez très aristocratique aux nuances de myrtilles, de mûres, de genièvre et de chocolat crémant. Un magnifique mariage entre les petits fruits noirs, les touches d'épices et la belle fraîcheur, ce Bolgheri est dense et serré, mais il montre également une fantastique élégance, des tannins très ciselés et beaucoup de fondant; des notes toastées et de tabac mènent à une finale au grand potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1167719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.