



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Un premier Vino Nobile convaincant de Frescobaldi

Beschreibung:

Avec le Calimaia, nous vous convions à une grande première. L'éminente famille toscane des Frescobaldi présente son premier Vino Nobile di Montepulciano. Né sur les douces collines entre le Val di Chiana et le Val d'Orcia, le premier millésime 2019 est une carte de visite splendide pour cette région de production historique.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant, légèrement translucide. Explosion de cerises fraîches, de framboises sauvages et belles notes de pain d'épices dans le bouquet parfaitement équilibré, aux touches de caramel et de sous-bois. L'attaque tendre fait place à des arômes veloutés de sangiovese, aux nuances marquées de petits fruits rouges, sur des tannins fermes et de discrets arômes toastés; très énergique et harmonieux, la magnifique finale révèle de belles réserves.

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: Chia

Produzent: Tenuta Calimaia

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 90% Sangiovese

Artikelnummer: 1236519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Tenuta Calimaia

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20, Decanter 90/100
Cépage(s):	90% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.