

II Pareto

Rosso Toscana IGT, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Un Cabernet d'une parcelle unique, produit par le domaine Tenuta di Nozzole

Beschreibung:

Le Il Pareto provient du vignoble du même nom, situé dans le domaine historique de Nozzole, dans la commune de Greve in Chianti, à une altitude de 330 à 370 mètres. Le cabernet sauvignon pur a été élevé pendant trois ans en barriques, suivi d'un vieillissement en bouteille de plusieurs mois. Le premier millésime de ce super-toscan a été produit en 1987; c'est un vin rouge extrêmement intense en goût, doté d'une structure fantastique et d'un grand charme toscan. Son intensité en fait une déclaration. La célèbre famille toscane Folonari est à l'origine du domaine viticole Nozzole, qui constitue un magnifique bijou au cœur du Chianti Classico.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis dense, accents grenat. Nez très équilibré, aux notes de complexes de fruits mûrs: prunes, gelée de fraises et cerises, sur de gourmandes nuances de nougat et de vanille. Arômes délicats et grande densité au palais, fruits rouges, cassis et mûres, très bel équilibre, tannins mûrs et douces notes toastées de caramel et de chocolat; grande intensité aromatique jusque dans la longue finale légèrement fraîche.

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

Sous-région:Divers ToscaneProduzent:Tenuta di NozzoleElevage:30 Mois en BarriqueViticulture:Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1276719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

II Pareto

Rosso Toscana IGT Tenuta di Nozzole

Herkunft: Italie

Notation: Falstaff 96/100, Score 19/20 Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 30 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.