

## Joanni

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

La magie du 100% Merlot, une rareté veloutée de Montalcino

#### Beschreibung:

Autrefois, le Joanni était présenté aux professionnels du vin, qui lui attribuaient les meilleures notes. La demande a immédiatement augmenté, mais elle ne pouvait pas être satisfaite par cette petite production. Aujourd'hui, l'évaluation est laissée aux consommateurs. C'est mieux pour vous, car c'est à vous d'évaluer et de savourer cette rareté et cette découverte.

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant, accents grenat. Superbe bouquet de merlot, prunes et gelée de framboise font place à de jolies notes toastées, rappelant le nougat et le chocolat crémant, sur un soupçon de sous-bois et de cuir sauvage. Les arômes du nez se confirment pour l'essentiel dans le palais très harmonieux et intense, avec une tendre nuance de vanille, très chaleureux et ciselé bien au-delà du milieu de bouche; tannins polis dans la longue finale.

#### Accompagne idéalement:

Des plats de viande puissants comme le carré d'agneau, le filet de chevreuil ou le ragoût de sanglier toscan soulignent son caractère. Un risotto aux cèpes, des pici à l'aglione ou une savoureuse bistecca alla fiorentina l'accompagnent aussi parfaitement.

#### 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: Montal
Produzent: Eredi Fuligni

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

A boire: jusqu'en 2034 Cépage(s): 100% Merlot Artikelnummer: 1281820

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Joanni

Rosso Toscana IGT Eredi Fuligni

Herkunft: Italie
Notation: Score 19/20
Cépage(s): 100% Merlot
A boire: jusqu'en 2034
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 15.0%

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.