



2016 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Un Bolgheri au fruité raffiné

Description:

Bacchus fait le bonheur des vigneron qui possèdent de la vigne à proximité de Sassicaia et d'Ornellaia, dans l'appellation Bolgheri DOC dont la superficie représente tout juste 900 hectares. Grâce à une généreuse proportion de 80% de Merlot, le Vigna dei Pini Bolgheri des Folonari est particulièrement agréable à déguster.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, presque noir au centre. On aimerait s'immerger tout entier dans le bouquet fait de framboises bien mûres et de cerises, avec des notes caramel, de chocolat au lait et de vanille bourbon, et enfin un soupçon de poivre rouge. En bouche, il est merveilleusement équilibré et ferme, avec des arômes de fruits rouges se développant progressivement et des tannins mûrs ; puissant à partir du milieu de bouche, il se termine par une longue finale aristocratique.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Référence:	0422516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.