



2015 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Note de dégustation:

Rubis aux reflets grenat. Bouquet fascinant aux notes de groseilles et de prunes avec en arrière nez du caramel, une touche de poivre blanc et du chocolat au lait. La bouche chaleureuse et concentrée rappelle ses origines toscanes avec, à présent, un souffle de réglisse et des amandes grillées, très expressif, ce vin est un plaisir à boire; finale qui dévoile un grand potentiel.

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:	Divers Toscane
Producteur:	Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute Sarl
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
Référence:	0591315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.