



## 2015 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

En provenance du fameux Bolgheri

### Description:

C'est dans la province de Bolgheri, petite région viticole de seulement 900 ha, que Sassicaia et Ornellaia ont écrit l'histoire des vins italiens. À proximité de ces deux légendes, poussent les raisins à l'origine du Vigna dei Pini Bolgheri Superiore. Ce dernier n'a rien à envier aux deux célébrités sur le plan de la qualité, avec son petit rendement, une belle concentration et un élevage de 18 mois en fûts. En revanche, il impose de nouvelles références en termes de prix.

### Note de dégustation:

Robe rubis profond aux reflets grenat. Une subtile note de fer agrément le magnifique bouquet ouvert rappelant les cerises rouges et les framboises, avec un soupçon de cuir, de caramel et de chocolat. L'attaque très tendre fait place à une bouche aromatique et fondante, marquée à nouveau par les fruits rouges, les fraises des bois et les raisins secs ; le magnifique mariage de fruit et d'acidité complète les tannins délicats ; intense et puissant dans la finale expressive.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### Conseils de service:

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Bolgheri
<b>Producteur:</b>	Campo Al Mare
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0534715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Vigna dei Pini**

Bolgheri DOC Superiore  
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.