



## 2017 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

**Conseils de service:**

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

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie   |
| <b>Région:</b>         | Toscane  |
| <b>Sous-région:</b>    | Divers Toscane   |
| <b>Producteur:</b>     | Tenuta di Biserno  |
| <b>Notation(s):</b>    |  |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique  |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %   |
| <b>Apogée:</b>         | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| <b>Cépage(s):</b>      | 32% Syrah, 32% Merlot, 31% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot       |
| <b>Référence:</b>      | 0970617  |

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

Taille: A7 74x105

### Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT  
Campo di Sasso  
Tenuta di Biserno

**Origine:** Italie  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 32% Syrah, 32% Merlot, 31% Cabernet Franc,  
5% Petit Verdot  
**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité  
après 6 à 10 ans.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.