



2017 Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Note de dégustation:

Rouge rubis aux reflets violets. Notes de baies rouges, rappelant les cerises et les fraises, avec également une touche de graphite, des arômes discrets de torréfaction en deuxième nez puis du thé noir ; Attaque douce aux notes de fruits rouges et de mandarine, avec également du bois de cèdre ; les tanins sont marqués et collent encore un peu, mais complètent joliment le fruit ; finale agréablement longue.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de bœuf 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:	Tenuta San Guido Sassicaia
Notation(s):	James Suckling 92–93/100, Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 92/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0617117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 92–93/100, Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 92/100
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.