



2016 Sannazzaro

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

Un véritable bijou

Description:

La région montagneuse de Molise, dans le sud de l'Italie, est encore relativement peu connue. On y trouve ainsi des vins remarquables avec un excellent rapport qualité-prix. Le Sannazzaro 100% Montepulciano élevé en barriques est un rouge parfaitement équilibré, riche en arômes de fruits rouges et noirs avec de subtiles notes d'épices et de vanille.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet de baies rouges et noires montre beaucoup de charme et d'intensité, myrtilles et cerises rouges, avec également une douce note de fumée et de sous-bois, pour finir sur des notes de cacao et de lavande. Finement fruité en bouche : framboise et groseille, fraîcheur juteuse, très expressif et intense ; les tannins sont fins et parfaitement intégrés, finale persistante et typique du cépage.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Molise
Producteur:	Campi Valerio
Notation(s):	James Suckling 92/100
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	1018516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sannazzaro

Rosso Molise DOC
Campi Valerio

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.