



2016 Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Note de dégustation:

Robe rubis, s'éclaircissant sur le disque. Beaucoup de prune, de cerises rouges, de nougat et quelques notes balsamiques dans le bouquet harmonieusement composé. Le palais est doux, souple, fluide, élégant et équilibré, coule bien en bouche; les arômes torréfiés sont discrets et bien intégrés ; la finale est harmonieuse.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Donna Olimpia
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Référence:	1023516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.