



2013 Palafreno

Rosso Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

Note de dégustation:

Robe rubis aux reflets grenat. Une touche de zeste d'orange vient rehausser le bouquet exubérant de prunes rouges, de cerises, aux nuances de noisettes grillées et de chocolat au lait. En bouche le fruit se développe progressivement : framboises et cerises rouges, notes de bois noble et un soupçon de cannelle, avec également des accents minéraux marqués ; les tannins sont mûrs et montrent encore une certaine adhérence, d'une concentration et d'une explosivité impressionnantes ; finale persistante qui montre du potentiel.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Società Agricola Querciabella
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1024713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Palafreno

Rosso Toscana IGT
Agricola Querciabella (Bio)

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Bio
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.