



2017 Casale del Vento

Bolgheri DOC, Terre Natuzzi, Rossetti Vini

Issu de la région tendance du Bolgheri

Description:

Le Casale del Vento est un Bolgheri qui a vraiment tout pour lui ! Cette cuvée toscane exemplaire est composée à 25% de sangiovese, mais aussi à 25% de merlot et à 50% de cabernet sauvignon - deux cépages bien connus de la région bordelaise, facteurs du caractère unique des grands classiques français que sont les vins de Bordeaux, comme de l'époustouflante richesse aromatique et de la complexité fascinante de ces Bolgheri.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, reflets violets. Bouquet typique de Bolgheri rappelant les prunes mûres, la gelée de framboise, mais aussi les noisettes grillées et le chocolat au lait avec une pointe de cannelle. Attaque chaleureuse, laissant place à des arômes intenses et très expressifs, qui se développent progressivement en bouche, beaucoup de fruits rouges, complétés par des arômes de pain grillé et un peu de nougat ; une belle note de fraîcheur vient agrémenter la finale très juteuse et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Toscane |
| Sous-région: | Bolgheri |
| Producteur: | Tenute Rossetti |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 9 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Cépage(s): | 50% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese, 25% Merlot |
| Référence: | 1029517 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Casale del Vento

Bolgheri DOC
Terre Natuzzi
Rossetti Vini

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 50% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese, 25% Merlot |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 9 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |