



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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Rossetti SRL
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.