



## 2016 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Icaro Società Agricola

La chaleur toscane dans un Vino Nobilelevelouté

### Description:

Ce domaine de la petite ville toscane de Montepulciano exploite environ 22 hectares de vignes à 450 mètres d'altitude, aménagées comme un amphithéâtre entourant l'architecture spectaculaire du domaine.

### Note de dégustation:

Rouge rubis profond aux accents grenat. Un souffle poivré agrémenté le splendide bouquet rappelant les framboises et les cerises mûres, sur des arrière-notes de nougat et une subtile touche de cannelle. Bouche veloutée et expressive marquée à nouveau par les fruits rouges, à la fois puissante et élégante, avec des tannins délicats; finale persistante et légèrement minérale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montepulciano
<b>Producteur:</b>	Icaro
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese, 10% Colorino
<b>Référence:</b>	1079516

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Icaro Società Agricola

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 90% Sangiovese, 10% Colorino  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.