



2017 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Note de dégustation:

Rouge rubis profond s'éclaircissant légèrement sur le disque. Cerises et délicates épices dans le nez expressif aux notes de chocolat crémant et de moka. Bouche intense et complexe aux arômes de cassis et de myrtilles, beaucoup de puissance soutenue par une belle note fraîche et juteuse; à partir du milieu de bouche magnifiques nuances toastées, vanille et une touche de noix; la longue finale promet de belles réserves.

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:	Avignonesi
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Référence:	1054617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.