



2019 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Un Italien fruité

Description:

Des vignes jeunes fournissent les raisins pour ce vin rouge et lui donnent en dépit de leur jeunesse, une personnalité forte et très expressive. L'Insoglio mûrit à 40% pendant 4 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Robe rouge rubis aux reflets violets. Les notes fruitées et mûres se marient aux épices et à de délicates nuances toastées. Bouche précise et dominée par les fruits rouges, groseilles et cerises, veloutée avec des tannins mûrs, rond et agréable dans l'ensemble; finale de moyenne longueur.

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:

Divers Toscane

Producteur:

Tenuta di Biserno

Notation(s):

Falstaff 92/100, Score 17.5/20

Elevage:

4 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Référence:

0970619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso
Tenuta di Biserno

Origine: Italie
Notation(s): Falstaff 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s): 35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet Franc,
5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 4 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.