



## 2019 Casale del Vento

Bolgheri DOC, Terre Natuzzi, Rossetti Vini

Bolgheri à base de Cabernet produit par un domaine familial

### Description:

Ce domaine traditionnel toscan est aujourd'hui dirigé avec beaucoup d'habileté par la troisième génération de la famille Rossetti, à savoir Tino et Linda. À Cerretto Guidi (à l'ouest de Florence), ils produisent une gamme classique comprenant entre autres ce superbe Bolgheri.

### Note de dégustation:

Rouge rubis moyen aux reflets grenat. Bouquet expressif et frais aux nuances de prunes mûres et de canneberges, sur une jolie touche de cannelle et des arrière-notes de chocolat au lait et de noisettes grillées. La bouche est marquée par les fruits rouges, que viennent agrémenter une délicieuse douceur, des touches d'amandes, ainsi que de discrètes nuances de moka et de croûte de pain; on ressent également des accents minéraux en arrière-bouche, finale très précise 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Bolgheri
<b>Producteur:</b>	Tenute Rossetti
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Sangiovese
<b>Référence:</b>	1029519

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

Taille: A7 74x105

### **Casale del Vento**

Bolgheri DOC  
Terre Natuzzi  
Rossetti Vini

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.