



2017 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Une interprétation moderne de la Toscane

Description:

Le Sidereus est une interprétation moderne de la Toscane à déguster absolument. Cet assemblage onctueux de Sangiovese, Merlot et Cabernet Sauvignon est élevé en fûts de chêne et séduit par ses notes épicées rappelant la garrigue et ses arômes délicats de torréfaction. Un vin rouge parfait en toute occasion: pour accompagner un bon repas, partager un moment entre amis ou pour offrir. Faites comme moi et achetez quelques cartons de Sidereus à conserver dans votre cave.

Note de dégustation:

Rubis aux accents rouge grenat. Nez engageant, très toscan, qui se développe continuellement dans le verre: prunes, gelée de fraises et caramel, avec un soupçon de cannelle et un peu de genièvre. L'attaque douce laisse place à des arômes toscans frais, que dominent à nouveau les fruits rouges, avec maintenant également des nuances de cerises et de gelée de canneberges, très accessible et équilibré; harmonieux et persistant en finale.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

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:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0684617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.