



2017 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

L'un des premiers super-toscans

Description:

Ces dernières années, de nombreux vignerons ont suivi la tendance des super-toscans en commençant à associer au Sangiovese des cépages internationaux. La famille Folonari est, quant à elle, forte d'une expérience de plus de 30 ans en la matière et, une fois de plus, elle présente un grandiose et élégant Toscan de caractère. Ses parcelles prestigieuses de Greve in Chianti s'étendent sur 45 hectares.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé jusque sur le disque. Bouquet complexe rappelant les mûres, la confiture d'airelles et le nougat, avec des notes de croûte de pain et de moka. Très intense et dense en bouche, où se confirment les petits fruits noirs, avec maintenant également de touches de cassis et un souffle de vanille, ciselé, riche et très dynamique; arômes toastés marqués dans la finale persistante. Offre beaucoup de réserves.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

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:

Ambrogio e Giovanni Folonari

Notation(s):

Doctor Wine 95/100, Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 94/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Référence:

0591317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italie
Notation(s):	Doctor Wine 95/100, Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.