



2019 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Chef-d'œuvre de la viticulture toscane

Description:

Le Sidereus est une interprétation moderne de la Toscane que vous devriez 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. Un conseil, achetez-en quelques cartons à conserver dans votre cave.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, reflets grenat. Nez aux accents toscans, révélant un fruité savoureux de griottes et d'airelles, sur des notes de mélasse et de délicates nuances toastées de vanille et de nougat. Bouche crémeuse, dominée par les baies, avec maintenant également des touches de fraises des bois, très équilibré et aromatique, avec d'agréables arômes grillés; persistant jusque dans longue 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 2027
Cépage(s):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0684619

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 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.