



2019 Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Petit Verdot du domaine Campo al Mare dans le Bolgheri

Description:

Le Gallico provient de l'un des meilleurs vignobles de la petite région du Bolgheri. La famille Folonari a acheté le domaine il y a une bonne vingtaine d'années avant d'y planter de nouvelles vignes. Ce premier millésime exprime merveilleusement la typicité du cépage Petit Verdot, tout comme la chaleur du Bolgheri. L'élevage en barriques dure quasiment deux ans et lui apporte davantage de complexité. Son potentiel de garde est remarquable.

Note de dégustation:

Rubis profond jusque sur le disque. Un souffle de vanille agrmente le nez très aristocratique aux nuances de myrtilles, de mûres, de genièvre et de chocolat crémant. Un magnifique mariage entre les petits fruits noirs, les touches d'épices et la belle fraîcheur, ce Bolgheri est dense et serré, mais il montre également une fantastique élégance, des tannins très ciselés et beaucoup de fondant; des notes toastées et de tabac mènent à une finale au grand potentiel.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Producteur:	Campo Al Mare
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	1167719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.