



2018 Cabernet Sauvignon

Rosso Venezia DOC, Tenuta Polvaro

Cabernet Sauvignon de la région de Venise

Description:

Le cabernet sauvignon pur de Tenuta Polvaro pousse parfaitement dans la douce région de Lison et mûrit parfaitement. Il convainc par ses arômes puissants, complétés par un peu d'épices et de charmants arômes de torréfaction. L'œnologue Gianni Menotti, plusieurs fois récompensé, est convaincu que le terroir de Tenuta Polvaro est idéal pour les cabernets complexes. Les vignes sont cultivées et entretenues par la famille Candoni De Zan, propriétaire du domaine. Le domaine a des racines qui remontent au 17e siècle.

Note de dégustation:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez franc et expressif aux notes de mûres et de cerises amarena, avec une pointe de poivre et de feuilles de tabac. Très velouté et intense en bouche, il révèle maintenant également des arômes de myrtilles, de moka et de vanille, les tannins sont fermes et magnifiquement fondus avec le fruit concentré; note fraîche dans la très longue finale.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Divers Vénétie
Producteur:	Tenuta Polvaro
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 18/20, Falstaff 89/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1177718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Rosso Venezia DOC
Tenuta Polvaro

Origine:	Italie
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 18/20, Falstaff 89/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.