



2018 Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Bolgheri Superiore élevé deux ans en barriques

Description:

Millepassi signifie mille pas et représente une référence à l'ancienne mesure de longueur romaine "miliun", qui correspond à 1480 mètres. L'ancienne voie romaine traverse le domaine viticole Donna Olimpia, d'où le joli nom du vin.

Note de dégustation:

Rouge rubis de bonne intensité, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez particulièrement puissant et complexe qui évoque les prunes et les framboises, la sauge, la réglisse et le chocolat au lait. L'attaque élégante fait place à des arômes Bolgheri explosifs mais extrêmement veloutés, baies rouges et noires sur des nuances toastées et une belle fraîcheur; tannins fins, longue finale qui promet un 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

Sous-région:

Bolgheri

Producteur:

Donna Olimpia

Notation(s):

Falstaff 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Decanter 93/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Cépage(s):

70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Référence:

1023618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Origine: Italie
Notation(s): Falstaff 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Decanter 93/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.