



2021 Classi Appassimento

Rosso Passito Terre di Chieti IGT, Cantine del Borgo Reale

Passito velouté et épice en provenance des Abruzzes

Description:

Le Classi provient de la sous-appellation Terre di Chieti, dans la région des Abruzzes, dans le centre de l'Italie. Les vignobles sont situés autour de Chieti, le chef-lieu de la province du même nom. Pour cet appassimento, les raisins de Sangiovese et de Merlot sèchent sur pied. Les grappes de Montepulciano sont quant à elles vendangées tôt et sèchent dans de petites caisses pendant environ 50 jours après la récolte. Associée à un élevage en fûts de chêne, cette méthode produit des saveurs veloutées de fruit mûr avec une belle concentration aromatique qui séduit tous les amateurs.

Note de dégustation:

Pourpre jusque sur le disque. Une pointe de pâte d'amande agrmente le bouquet d'une grande puissance, marqué par les mûres et les cerises noires sur des notes de chocolat noir et d'épices. L'attaque tendre fait place à des arômes de petits fruits denses et puissants rappelant ceux du nez, sur une superbe fraîcheur; d'une belle maturité, avec une longue finale aux nuances d'amandes grillées et de moka.

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:	Abruzzes
Producteur:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Montepulciano, Sangiovese, Merlot
Référence:	1178321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Classi Appassimento

Rosso Passito Terre di Chieti IGT
Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	Montepulciano, Sangiovese, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.