



2016 Orizzonte

Petit Verdot Toscana IGT, Donna Olimpia 1898

Petit Verdot du domaine Donna Olimpia en quantité très limitée

Description:

Un 100% Petit Verdot issu de très faibles rendements. La production totale de ce grand vin de caractère s'élève à 1 990 bouteilles seulement. Il bénéficie d'un long élevage en fûts de chêne français. Charmant et séduisant, l'Orizzonte révèle également de jolis arômes et une belle droiture.

Note de dégustation:

Robe pourpre impénétrable, accents grenat. Les baies noires dominent le bouquet majestueux rappelant les mûres et le cassis, avec une touche de liqueur de cerise, puis des notes poivrées et de la noix. Bouche d'une incroyable densité avec des arômes puissants: myrtilles et sureau noir, ainsi que des notes d'amande et d'épices, d'une excellente structure et chaleur ; une finale exhaltante et persistante. Décantation recommandée.

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:

Donna Olimpia

Notation(s):

Parker 95/100, Score 19/20, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Cépage(s):

100% Petit Verdot

Référence:

1023716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Orizzonte

Petit Verdot Toscana IGT
Donna Olimpia 1898

Origine: Italie
Notation(s): Parker 95/100, Score 19/20, Falstaff 93/100,
James Suckling 93/100
Cépage(s): 100% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.