



2020 Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT, Poggio San Polo

Sangiovese de parcelles uniques de la famille Allegrini

Description:

Vigna del Masso est produit à partir d'une seule parcelle de sangiovese, signalée par un énorme rocher d'origine volcanique à l'entrée du vignoble. Le vin est issu de raisins entiers et subit une longue macération en amphores. Un vin rouge riche et intense, qui rend hommage à son terroir d'origine.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen aux reflets grenat. Le bouquet est dominé par les petits fruits rouges, cerises et framboises, sur des touches d'airelles et de cannelle, ainsi que des notes fumées. Le palais est vif et expressif, pour l'essentiel il présente les mêmes arômes qu'au nez avec une fraîcheur vivifiante; très clair et direct, avec une finale persistante et de caractère.

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:	Toscane
Producteur:	San Polo-Allegrini
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Amphore
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1228620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amphora Vignamasso

Rosso Toscana IGT
Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Amphore
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.