



## 2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Un premier Vino Nobile convaincant de Frescobaldi

### Description:

Avec le Calimaia, nous vous convions à une grande première. L'éminente famille toscane des Frescobaldi présente son premier Vino Nobile di Montepulciano. Né sur les douces collines entre le Val di Chiana et le Val d'Orcia, le premier millésime 2019 est une carte de visite splendide pour cette région de production historique.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, légèrement translucide. Explosion de cerises fraîches, de framboises sauvages et belles notes de pain d'épices dans le bouquet parfaitement équilibré, aux touches de caramel et de sous-bois. L'attaque tendre fait place à des arômes veloutés de sangiovese, aux nuances marquées de petits fruits rouges, sur des tannins fermes et de discrets arômes toastés; très énergique et harmonieux, la magnifique finale révèle de belles réserves.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Chianti
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Decanter 90/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese
<b>Référence:</b>	1236519

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Tenuta Calimaia  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Decanter 90/100
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.