2021 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Un Italien fruité

Description:
Des vignes jeunes fournissent les raisins pour ce vin rouge et lui donnent en dépit de leur jeunesse, une personnalité forte et très expressive. L'Insoglio mûrit à 40% pendant 4 mois en fûts de chêne français.
Note de dégustation:
Robe rouge rubis, reflets violets. Les fruits rouges se marient à un peu d'épices et de délicates notes toastées. La bouche très franche, ronde engageante et veloutée est dominée par les fruits rouges, groseilles et cerises, sur des tannins mûrs; finale de longueur moyenne.
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
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tenuta di Biserno
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0970621

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso
Tenuta di Biserno

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch