



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Tenuta di Biserno
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Référence:</b>	0970621

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

Taille: A7 74x105

### **Insoglio del Cinghiale**

Toscana IGT  
Campo di Sasso  
Tenuta di Biserno

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.