



2020 Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Un 100% Petit Verdot, unique en Italie

Description:

Le Gallico provient de l'un des meilleurs vignobles de la petite région du Bolgheri. La famille Folonari a acheté le domaine il y a une bonne vingtaine d'années avant d'y planter de nouvelles vignes. Ce premier millésime exprime merveilleusement la typicité du cépage Petit Verdot, tout comme la chaleur du Bolgheri. L'élevage en barriques dure quasiment deux ans et lui apporte davantage de complexité. Son potentiel de garde est remarquable.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet sublimement généreux aux notes de mûres et de myrtilles, sur des touches de genièvre et de poivre rouge, ainsi que de délicates nuances de pain grillé. Bouche au fruité ciselé de baies noires, avec maintenant également des arômes de cerises, sur des nuances de moka et de chocolat noir, ainsi qu'un souffle d'amandes grillées; des tannins mûrs et une belle fraîcheur complètent ce vin rouge puissant à la finale d'une grande persistance.

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:	Campo Al Mare
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Petit Verdot
Référence:	1167720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s): Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.