



2019 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

L'un des premiers super-toscans

Description:

Nombre de vigneronnes et vigneron suivent la tendance des super-toscans en commençant à associer au Sangiovese des cépages internationaux. À Greve, dans l'appellation Chianti, la famille Folonari est, quant à elle, forte d'une expérience de plus de 30 ans en la matière et, une fois de plus, elle présente un Toscan de caractère, grandiose et élégant.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les fruits rouges et noirs dominent le bouquet très vineux aux notes toastées marquées, avec de la cannelle et souffle de pain d'épices. Bouche souple en attaque, suivent ensuite des arômes de mûres et de pruneaux, de moka et de vanille, sur des tannins très mûrs et un soupçon d'herbes méditerranéennes comme le thym et le romarin; belles réserves dans la très longue finale.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

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:	Ambrogio e Giovanni Folonari
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Référence:	0591319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.