



2020 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Barbanera S.r.l.

Une interprétation moderne de la Toscane

Description:

La Toscane méridionale donne naissance à des vins opulents, structurés et onctueux. Cet assemblage conjuguant le Sangiovese au Merlot et au Cabernet Sauvignon, deux cépages internationaux, bénéficie d'un élevage en fûts de chêne, pour des notes d'épices et de torréfaction plus prononcées. Une interprétation moderne de la Toscane à déguster absolument.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant vers le disque. Nez typiquement toscan de fruits rouges et noirs, sur un peu de cannelle et de chocolat au lait, ainsi qu'une pointe de réglisse. L'attaque d'une agréable douceur fait place à de puissants arômes de prunes bien mûres et de cerises rouges, avec un peu de pain d'épices, très velouté, il est d'une agréable fraîcheur; concentré jusque dans la finale persistante et très aromatique.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

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:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Référence:	0684620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Barbanera S.r.l.

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 3 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.