



2013 Barolo DOCG

Sant'Anna M G A, Tenuta l'Illuminata

Un cru du Barolo à son apogée

Description:

La Tenuta L'Illuminata a été fondée en 2001 par Guido Folonari (Donna Olimpia) et se trouve sur la prestigieuse colline de La Morra, à Cuneo, dans les Langhe. Comme dans un conte de fées, la nuit, le magnifique paysage de collines est enveloppé d'un éclatant reflet de lune aux reflets argentés. Ce corps céleste influence le cycle de vie naturel, contribue à la croissance des plantes ainsi qu'à la maturation et à la protection des raisins. Les 11 hectares de vignes sont l'expression la plus aboutie de la culture viticole piémontaise.

Note de dégustation:

Rouge grenat moyen, accents rubis. Nez typique de Barolo, marqué par les fruits rouges, sur des notes balsamiques et de caramel, ainsi qu'une discrète touche de sous-bois. L'attaque très fine fait place à d'élégants arômes de prune, de cannelle et un peu de menthol, très frais et vif, d'une profondeur étonnante; il reste très ferme au-delà du milieu de bouche, tannins merveilleusement mûrs et superbe minéralité de La Morra dans la longue finale.

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:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Tenuta L'Illuminata
Notation(s):	James Suckling 92/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1307613

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Sant'Anna M G A
Tenuta l'Illuminata

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.