



## 2015 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Un Bolgheri au fruité raffiné

### Description:

Bacchus fait le bonheur des vignerons qui possèdent de la vigne à proximité de Sassicaia et d'Ornellaia, dans l'appellation Bolgheri DOC dont la superficie représente tout juste 900 hectares. Grâce à une généreuse proportion de 80% de Merlot, le Vigna dei Pini Bolgheri des Folonari est particulièrement agréable à déguster.

### Note de dégustation:

Rubis concentré, presque noir au centre. Chaud bouquet toscan rappelant les prunes bien mûres et les cerises amarena, rehaussé par des nuances de cannelle et de pain bis très cuit. Les tannins mûrs soutiennent l'attaque onctueuse aux arômes de petits fruits rouges et noirs et de gelée de framboises ; viennent ensuite progressivement des notes de caramel et de réglisse ; corps opulent et finale dense.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Bolgheri
<b>Producteur:</b>	Tenuta Campo Al Mare
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0422515075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 18.5/20, James Suckling 92/100  
**Traubensorte(en):** 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.