



2020 Le Sentinelle Riserva

Morellino di Scansano DOCG, Fattoria Mantellassi

Morellino d'un domaine familial dans la Maremme

Description:

En Toscane, la famille Mantellassi est aussi appelée «l'ambassadrice du Morellino». À partir du clone de sangiovese Morellino et d'une petite part d'alicante (grenache), elle vinifie des vins de caractère et tout en finesse comme le cru Le Sentinelle. Après un long élevage en barriques françaises, cette Riserva aura certainement beaucoup de succès auprès de vous.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité, reflets grenat. L'agréable nez révèle des nuances de griottes et de groseilles rouges, un peu d'herbe à curry et de jolies notes de chocolat au lait et de vanille. Attaque douce, très homogène et dense, framboises et magnifique fraîcheur, sur de subtils arômes toastés de nougat et de caramel; très équilibré dans la finale toscane persistante.

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: | Toscane |
| Sous-région: | Divers Toscane |
| Producteur: | |
| Notation(s): | Luca Maroni 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 85% Sangiovese, 15% Alicante |
| Référence: | 1373820 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Sentinelle Riserva

Morellino di Scansano DOCG
Fattoria Mantellassi

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 92/100, James Suckling 91/100,
Score 18.5/20
Cépage(s): 85% Sangiovese, 15% Alicante
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.