



2018 Testamatta

Rosso Toscana IGT, Bibi Graetz

Note de dégustation:

Arômes très subtils de cerise, d'écorce, de truffe noire et de fleurs. Un soupçon de pierres concassées. Corsé, très dense et solide avec une structure minérale. Très long et intense. Finalement racé et lumineux. Sous-teintes puissantes d'écorce d'orange et d'agrumes. Salé et minéral. Extrêmement structuré.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Référence:	1316618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Testamatta

Rosso Toscana IGT
Bibi Graetz

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2032
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.