



2013 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Issu de la région tendance du Bolgheri

Description:

C'est dans la province de Bolgheri, petite région viticole de seulement 900 ha, que Sassicaia et Ornellaia ont écrit l'histoire des vins italiens. À proximité de ces deux légendes, poussent les raisins à l'origine du Vigna dei Pini Bolgheri Superiore. Ce dernier n'a rien à envier aux deux célébrités sur le plan de la qualité, avec son petit rendement, une belle concentration et un élevage de 18 mois en fûts.

Note de dégustation:

Rubis concentré aux nuances violettes. Un nez typique de Bolgheri rappelant les mûres et les cerises amarena, les brownies, le caramel, ainsi qu'un souffle de massepain. Dense et explosif en bouche avec des saveurs fruitées et des notes balsamiques, ainsi que de subtiles nuances épicées ; solide et puissant, il révèle des tannins merveilleusement mûrs, puis peu à peu de légères touches minérales ; d'une incroyable intensité jusque dans la longue finale continue. On peut le boire maintenant ou le mettre de côté.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

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:	Bolgheri
Producteur:	Tenuta Campo Al Mare
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Référence:	0534713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine: Italie

Notation(s): Score 19/20

Traubensorte(en): 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Apogée: jusqu'en 2025

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 17 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

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 décanter.