



2018 Monografia

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno, Fattoria Zerbina

Note de dégustation:

Le Romagna Sangiovese Monografia est une véritable beauté avec une personnalité incroyablement précise et linéaire qui détermine une finale très longue et élégante. Ce vin convainc par son intensité et sa pureté aromatique. Les petits fruits violets et rouges sont remplacés par de la terre humide, de la fumée et des cendres de camphre. Un vin d'une précision incroyable et d'une qualité presque brillante. Les raisins proviennent d'un seul vignoble en forme d'amphithéâtre, entouré de forêts. Cristina Geminiani, la "grande dame de la Romagne", prouve de manière impressionnante, avec les débuts du Sangiovese monocépage, quel grand Sangiovese la région peut produire. Un vin au grand potentiel. Production de seulement 660 bouteilles.

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:	Emilie-Romagne
Sous-région:	Divers Emilie-Romagne
Producteur:	
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	1346618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Monografia

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno
Fattoria Zerbina

Origine: Italie
Notation(s):
Cépage(s): Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2035
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.