



2013 Vignacorta

Calabria IGT, Fattoria San Francesco

Spécialité de vin rouge de Calabre

Note de dégustation:

Robe au rubis puissant nuancé de violet. Au nez, cerise et myrtille juteuses, en harmonie avec des notes de cannelle et de mélasse. En bouche, chaleur méridionale, palette aromatique très séveuse; cerise marquée et un peu de cassis; longue persistance aromatique de la finale.

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.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Calabre

Producteur:

San Francesco

Notation(s):

Parker 88/100, Score 18/20

Elevage:

9 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2021

Cépage(s):

80% Gaglioppo, 20% Magliocco

Référence:

0794713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vignacorta

Calabria IGT
Fattoria San Francesco

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 88/100, Score 18/20
Cépage(s):	80% Gaglioppo, 20% Magliocco
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.