



2012 Sentieri dei Frescobaldi

Toscana IGT, Marchesi de' Frescobaldi

Le brillant assemblage signé Frescobaldi

Description:

Cet assemblage de Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot est un incontournable de vos repas d'automne. C'est en étroite collaboration avec la famille Frescobaldi que ce vin a été créé à partir du meilleur Sangiovese du domaine historique de Nipozzano.

Note de dégustation:

Robe au rubis puissant, aux reflets grenat. Bouquet attirant, aux parfums de petits fruits rouges – myrtille juteuse – et aux notes de cannelle, souligné de senteurs de grillé délicates – bois précieux, vanille et une touche de bois doux – qui lui confèrent une nouvelle dimension. En bouche, fruité d'une délicatesse inouïe, qui gagne en intensité; structure équilibrée, soulignée d'une fraîcheur adaptée, typique de la Toscane; crémeux et doux; arômes empyreumatiques discrets, qui parachèvent ce vin rouge bourré de tempérament; finale harmonieuse.

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:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	50% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Référence:	0773312

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sentieri dei Frescobaldi

Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 50% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.