



2012 Tenuta dell'Ammiraglia

Syrah Maremma Toscana DOC, Frescobaldi

Un excellent Syrah avec une touche toscane

Description:

Pour la Syrah, la Maremma est une nouvelle terre de prédilection. La famille Frescobaldi lui confère classe et élégance.

Note de dégustation:

Rubis foncé aux accents grenat. Une délicate note poivrée rehausse le bouquet gourmand aux parfums de sureau, de mûres et de vanille. Les arômes de Syrah explosent dans l'attaque veloutée révélant des saveurs de cerises noires et de framboises, ainsi que des notes empyreumatiques parfaitement fondues de caramel et de pain bis; la souplesse des tannins apporte à cette Syrah une impression de douceur ; finale persistante et aromatique.

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:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0425712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta dell'Ammiraglia

Syrah Maremma Toscana DOC
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 décanner.