



## 2019 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Un capolavoro della viticoltura toscana

### Descrizione del vino:

Sidereus è un'interpretazione moderna della Toscana che dovete assolutamente provare. Questo morbido blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon è maturato in botti di rovere e seduce con le sue note speziate e garighe e i suoi delicati aromi tostati. Un vino rosso perfetto per ogni occasione: per accompagnare un buon pasto, da condividere con gli amici o da regalare. Un consiglio: acquistatene qualche cassa da tenere in cantina.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso con accenti toscani, che rivela un fruttato sapido di marasche e mirtilli rossi, con note di melassa e delicate sfumature tostate di vaniglia e torrone. Palato cremoso, dominato dai frutti di bosco, ora anche con note di fragoline di bosco, molto equilibrato e aromatico, con piacevoli aromi tostati; persistente fino al lungo finale.

### Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Provinco
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0684619

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sidereus**

Rosso Toscana IGT  
Cantine del Borgo Reale

**Origine:** IT  
**Valutazioni:** Luca Maroni 96/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2027  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.