ITALIE DOC ROSSO DI MONTALCINO 2020 CIACCI PICCOLOMINI D' ARAGONA

Pays	Italie
Région :	Toscana
Sous région :	
Cépage(s) :	sangiovese grosso 100%



Note de dégustation :

Robe brunâtre, même si le vin est jeune, ce qui est typique du cépage Sangiovese.
Le nez est superbe, sur des notes de fruits rouges et noirs avec une belle maturité (prune, framboise, cerise). Le boisé est discret et l'on retrouve de belles nuances de fleurs séchées, une des typicités du cépage Sangiovese...
En bouche, cette cuvée possède une structure tannique encore présente

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	10 ans

Suggestion(s) gastonomique :

Plat de veau et de boeuf sauce corsée (jus de viande), magret de canard ou gibier sauce fruits rouges...

Commentaires du sommelier :

Version plus légère, plus fruitée et moins marquée par le bois que son grand frère le Brunello, ce Rosso di Montalcino tient toutes ses promesses ! Le savoir faire de Ciacci se retrouve une fois de plus dans la finesse des tannins et le charme intense du fruité.

Puissance