



2022 Cassiopea

Rosato Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Une étoile au firmament du Bolgheri, signée Allegrini

Description:

Dans la mythologie grecque, Cassiopée est l'épouse de Céphée et la mère d'Andromède. Avec un peu de chance, on peut apercevoir la constellation du même nom dans le ciel de la prestigieuse appellation Bolgheri par une nuit d'été très claire. Ce rosé aux subtiles effluves de fruits des bois a été produit par le domaine Poggio al Tesoro, qui appartient à la famille Allegrini originaire de Vérone.

Note de dégustation:

Rosé pelure d'oignon, légèrement brillant. Les baies rouges marquent le nez aux notes de framboises et de cerises, sur un soupçon de cannelle et de zeste de citron. Attaque fraîche, marquée par les petits fruits - maintenant également des fraises – sur des touches de pêche blanche et un peu de verveine, très intense, finale tendre et d'une jolie fraîcheur.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	70% Cabernet Franc, 30% Merlot
Référence:	0948722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cassiopea

Rosato Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Franc, 30% Merlot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés