



2021 Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

Note de dégustation:

Rouge rubis avec des accents grenat. Bouquet ouvert, typique du sangiovese, marqué et puissant, rappelant les cerises rouges et les framboises sauvages, sur peu de pain d'épices et de crème brûlée. Fruit équilibré et fraîcheur adéquate dans la bouche puissante et ciselée avec des tannins discrets et d'une belle maturité; notes toastées harmonieuses dans la finale de longueur moyenne.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Montalcino
Producteur:	Eredi Fuligni
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1281521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto
Eredi Fuligni

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.