



2020 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG Riserva, Tenuta Calimaia, Frescobaldi

Réserve de la région pittoresque du Montepulciano

Description:

Le domaine le plus récent de la famille Frescobaldi fait sensation avec un Sangiovese élégant, expressif et d'une opulence remarquable. Le Calimaia Riserva est le résultat d'un élevage extrêmement long. Avant de quitter le domaine, il bénéficie d'un séjour de 36 mois en barriques et d'un vieillissement de 6 mois supplémentaires en bouteille. Perché sur sa colline, le joli village de Montepulciano vaut le détour, et pas seulement pour son vin d'exception.

Note de dégustation:

Rouge rubis, accents grenat. Belle chaleur toscane dans le nez de cerises et de groseilles rouges, sur des notes de chocolat, ainsi qu'un soupçon de cannelle et de thym. L'attaque douce fait place au fruité explosif de sangiovese, d'une incroyable complexité: des arômes fruités et toastés se marient à une intéressante minéralité, dense, ferme, avec un excellent potentiel; les tannins sont bien fondus, touche de fraîcheur dans la longue soulignée par des nuances de vanille.

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:

Chianti

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

36 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten

Référence:

1375720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG Riserva
Tenuta Calimaia
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	90% Sangiovese, 10% Andere Rebsorten
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 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 décanter.