



ITALIE IGT TOSCANA ROSSO 2016 «
385 » CIACCI PICCOLOMINI
D'ARAGONA

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 60% sangiovese, 20% merlot, 10% syrah, 10% cilieggiolo

Note de dégustation :

Couleur pourpre profonde. Nez fin évoquant les fruits rouges, les myrtilles et les mûres accompagnées d'arômes épicés et légèrement toastés. La bouche est franche, charpentée avec des tanins fins et un équilibre remarquable. La finale possède une grande distinction et une belle fraîcheur. Un style classique, puissant et élégant.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et viande rouge (canard, boeuf, gibier). Plateau de fromages corsés.

Commentaires du sommelier :

" 385 ", cette cuvée tient son nom de l'altitude du vignoble situé dans la municipalité de Montalcino, à Castelnuovo dell'Abate plus précisément. Dans ce splendide Val d'Orcia, le cépage Sangiovese qui compose majoritairement cette cuvée trouve un terroir très favorable à son épanouissement. L'altitude élevée permet au raisin et donc au vin de conserver une grande fraîcheur naturelle.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

