



**ITALIE DOCG CHIANTI
MONTESPERTOLI RISERVA "
INGANNAMATTI " 2016 PODERE DELL'
ANSELMO**

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



Note de dégustation :

Ce vin présente une jolie couleur grenat soutenue. Le nez est superbe, très attirant, avec des arômes de fruits rouges et noirs mêlés à une note boisée très raffinée. En bouche, il est à la fois charnu, juteux mais possède une trame tonique, avec du relief et de l'intensité. Ce grand vin toscan ravira les amateurs les plus exigeants.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



viande rosée et rouge (filet de bœuf grillé, réduction de vieux balsamique et copeaux de parmesan); fromages à croute lavée et tome affiné

Commentaires du sommelier :

Fabrizio Forconi est un personnage haut en couleur, un véritable artiste du vin. Ici, à Montespertoli, il élabore des vins authentiques qui ne manquent pas de charme et de caractère !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

