



ITALIE DOC VALPOLICELLA
SUPERIORE 2016 " CAMPO PROGNAI "
ILATIUM MORINI

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 70% corvina et corvino, 20% rondinella, 10% oseleta et croatina

Note de dégustation :

Robe soutenue avec une belle intensité. Le nez est complexe et développe des notes de fruits noirs mûrs (cerise, pruneau) qui s'ouvrent sur des notes épicées. En bouche, on retrouve un équilibre magistral entre richesse, acidité et structure tannique. La finale est très longue et d'une complexité remarquable où s'entremêlent de subtiles notes boisées, d'épices et de fruits noirs bien mûrs.

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



Viandes rouges gouteuses, gibiers, fromages bleus...

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

