



ITALIE IGT TOSCANA 2019 "
SANGIOVESE " TENUTA
MONTECCHIESI / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 100% Sangiovese

Note de dégustation :

La couleur de ce vin est d'un joli rubis soutenu. Le nez évoque surtout de délicieux arômes de fruits rouges (cerise, framboise) ainsi que quelques notes florales (violettes) et d'épices. La bouche est charnue, souple et très gourmande. Les tanins sont fins. Le caractère fruité qui domine dans ce vin lui apporte beaucoup de charme et le rend facile d'accès auprès de nombreux amateurs.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Il se mariera agréablement avec des viandes grillées ainsi que des fromages pas trop forts (reblochon).

Commentaires du sommelier :

Voici un joli vin rouge, agréablement fruité, produit dans les collines de Toscane proches de Cortona, à l'est de Siéne. La Tenuta Montecchiesi fut acquise en 1980 par la famille Dal Cero, producteur réputé de Vénétie. Augusto Dal Cero et ses deux fils ont toujours cru au potentiel énorme de cette région et son cépage typique, le Sangiovese.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

