



ITALIE IGT TOSCANA ROUGE 2023 LA COMBARBIA

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

Note de dégustation :

Robe grenat d'intensité moyenne et présentant des reflets incarnats. Le nez est dominé par des arômes de fruits rouges (cerises, framboises, fraises compotées), avec quelques notes florales, d'herbes aromatiques et un soupçon d'épices. Bouche légère, souple et juteuse, avec une belle fraîcheur en finale. Son fruité omniprésent est très séduisant. Quelques tanins fins nous rappellent la jeunesse du vin, cependant, il se déguste déjà à merveille dès ses premières années.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande blanche (volaille, veau, porclet) ou une spécialité italienne telle une pizza, lasagne ou autres plats de pâtes tomates. Fromage à pâte molle et moyennement corsé.

Commentaires du sommelier :

Le mot Combarbia signifie en italien le lieu de rassemblement où l'on racontait les histoires des familles locales, afin de partager la vie quotidienne de ceux qui, par leurs actions, ont fait vivre le village lui-même. C'était l'endroit où, en sirotant une bouteille de vin, on se rencontrait pour bavarder, se retrouver et célébrer la vie dans une atmosphère fraternelle et sereine. Gabriele Florio a nommé tout naturellement son domaine La Combarbia considérant que son vin a également vocation à rassembler, à être partagé, être source de discussion et d'échange ; un rôle social et culturel en somme. Cette cuvée illustre parfaitement cette pensée. C'est un vin qui fera plaisir aux initiés comme aux novices de la dégustation. C'est un vin qui saura plaire aux dames, aux hommes, aux jeunes, aux plus âgés. Bref, c'est un vin



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

