



ITALIE IGT TOSCANA ROSÉ 2023 " VERSY IN ROSE " TENUTA MONTECCHIESI / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : syrah, vermentino

Note de dégustation :

Couleur pâle, teinte pétale de rose. Nez fin, complexe et très élégant. Il évoque des arômes de fruits frais (tels que les agrumes), de fines notes boisées et épicées parfaitement intégrées à ce bouquet délicat. La bouche est suave, dans un registre sec, avec une belle matière, le tout équilibré magistralement par une acidité finale tonifiante. Un rosé d'excellence qui possède la classe des plus grands !



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons, crustacés, viandes blanches (en chaud ou en froid)

Commentaires du sommelier :

Rosé d'excellence, assemblage rare et réussi de vermentino et syrah provenant de Cortona, au cœur de la Toscane. L'élevage de 8 mois sous bois lui apporte complexité et rondeur tout en conservant une fraîcheur remarquable. Un rosé qui a de l'allure et de la classe !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

