



ITALIE DOC ROSSO DI MONTEPULCIANO 2023 LA COMBARBIA

Pays

Italie

Région :

Toscana

Sous région :

Cépage(s) : 80% sangiovese, 10% mammolo, 10% canaiolo

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat soutenu avec quelques reflets d'évolution. Le nez présente des notes de fruits rouges et des arômes floraux de violette et de rose. En bouche on retrouve un caractère franc et tendu, une structure enveloppante, avec des tanins souples et ronds, accompagnant une finale persistante.

Température de service :

Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde :

6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes rosées (veau, agneau), fromages toscans et charcuteries.

Commentaires du sommelier :

Sur les coteaux argileux de Cervognano, 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, le domaine viticole La Combarbia cultive des vignes de sangiovese âgées de plus de 60 ans et qu'il réserve pour cette cuvée de Rosso di Montepulciano. L'élevage en cuve lui permet de conserver tout son caractère fruité. Une belle introduction au vin du domaine avant de peut-être se laisser tenter par le précieux Vino Nobile...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

