



ITALIE DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021 LA COMBARBIA

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

Note de dégustation :

Robe rubis aux reflets grenat. L'aromatique est caractérisée par des notes de violette, de mûre et de fruits rouges. Bon équilibre en bouche, parfumé et croquant, avec des tanins souples et délicats. Une grande douceur dans ce vin caractérisé par une structure importante mais jamais excessive. Il est équilibré malgré sa charpente impressionnante. Finale persistante et soyeuse.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosées et rouges : magret de canard grillé, filet de bœuf, gibier en saison (biche, chevreuil). Plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Ce vin provient de vignes situées à Cervognano, au cœur du vignoble du fameux Vino Nobile di Montepulciano DOCG. Sur ce terroir argileux, le cépage Sangiovese est roi. Les coteaux exposés au sud se trouvent à 300 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer. Le domaine familial La Combarbia a été créé en 1960 par Novilio Mariani et depuis 2016, son petit-fils, Gabriele Florio continue ce travail dans les vignes et au chai et améliore encore la qualité des vins de la propriété. Ce Vino Nobile fait indiscutablement partie de l'aristocratie des vins de Toscane.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

