



ITALIE IGT TOSCANA ROSÉ 2025 "
MIRALY " TENUTA MONTECCHIESI /
DAL CERO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 45% sangiovese, 45% syrah, 10% vermentino

Note de dégustation :

Superbe couleur rose pâle violacée et brillante. Nez intense d'agrumes et de fruits rouges frais (pamplemousse rose, groseille, framboise). Bouche sèche et légère, très désaltérante avec une finale vive et intense. Grand vin rosé raffiné, aérien, sec et fruité rappelant notamment la pêche de vigne.



Température de service : Entre 7 et 8 °C
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



apéritif, plat frais et estival tels que : tomate-mozzarella-basilique, salade de scampis, brochette de poissons ou de volaille grillée

Commentaires du sommelier :

Un rosé toscan vif, sec et léger issu d'un assemblage inédit. Un vin rafraîchissant et sérieux. Laissez vous séduire par sa classe et sa distinction toute italienne...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

