



ITALIE DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020 LE BERTILLE

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

Note de dégustation :

Belle couleur grenat d'intensité moyenne. Le nez évoque essentiellement des arômes de fruits rouges tels que les cerises et les framboises. En bouche, on apprécie son caractère juteux, son fruité savoureux et sa belle souplesse. Les tanins sont bien fondus et le caractère fruité est omniprésent. Finale agréable. Vin très accessible dès à présent.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes blanches ou rosées. Se marie très bien avec une sauce tomate. Parfait avec un plateau de fromages et charcuteries.

Commentaires du sommelier :

Olympia et Oretta Roberti sont deux sœurs, vigneronnes, propriétaires du domaine viticole Le Bertille situé au cœur des collines de Montepulciano en Toscane. Il s'agit d'une petite exploitation familiale de 13 hectares de vignes, plantés à une altitude d'environ 400 mètres au-dessus du niveau de la mer. Elles élaborent une gamme de 6 vins dont le prestigieux Vino Nobile de Montepulciano. Il est issu du cépage Sangiovese, appelé localement le Prugnolo Gentile. Il s'agit d'un grand vin, fin, souple et fruité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

