



ITALIE IGT TOSCANA ROSSO 2025 CORDELLA / BIO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 80 % Sangiovese Grosso, 10% Cabernet Sauvignon,
10% Merlot

Note de dégustation :

Couleur rouge rubis moyennement soutenue. Nez fruité évoquant les fruits rouges tels les fraises, les cerises et les framboises. En bouche, la structure est souple, les tanins fondus et il possède une belle fraîcheur en finale.

Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un plat de pâtes sauce tomate, une pizza, une planche de charcuteries et fromages.

Commentaires du sommelier :

Le domaine familial de Maddalena Cordella, créé en 1972, se situe en Toscane, au sud de Sienne, dans la municipalité de Montalcino. Avec ce vin classifié en IGT, la propriété assemble avec brio le cépage local Sangiovese Grosso au merlot et au cabernet sauvignon. Le vin est vinifié en cuve inox afin de préserver son caractère fruité et gourmand.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

