



ITALIE DOC ROSSO DI MONTALCINO 2024 MADDALENA CORDELLA / BIO

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

Note de dégustation :

Vin rouge à reflets grenat. Nez ouvert, évoquant les fruits rouges, quelques touches boisées et épicées. En bouche, il possède une structure charnue, un caractère fruité (cerises) et une finale équilibrée.



Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes de porc, des volailles, du veau accompagné d'une sauce jus de viande ou d'une sauce tomate. Plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Dans les collines marno-calcaire du sud-est de Montalcino en Toscane, à une altitude de 250 à 300 mètres, Maddalena Cordella cultive de manière biologique le cépage local Sangiovese Grosso. Ce vin Rosso di Montalcino est élevé douze mois en fûts de chêne français de l'Allier. Il offre une belle intensité de fruits et un caractère accessible dès la jeunesse.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

