



ITALIE ROSSO " GUERRIERO DELLA
TERRA " 2023 AZIENDA AGRARIA
GUERRIERI (95% MONTEPULCIANO,
5% SANGIOVESE)

Pays : Italie
Région : Marche
Sous région :
Cépage(s) : 95% Montepulciano, 5% Sangiovese

Note de dégustation :

Guerrero della Terra, c'est un vin dense, intense et de teinte grenat. Le nez exalte des arômes de fruits très mures, de cerises confites, de Kirsch, avec une touche boisée parfaitement intégrée. En bouche, c'est un vin suave, ample, aux tanins ultra soyeux et possédant une pointe de douceur parfaitement équilibrée en finale. La puissance aromatique est impressionnante, une manne de fruits mûrs, confits et compotés empli le palais dans un registre gourmand et séduisant. Difficile de lui résister !

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes rouges, du gibier (gigot de biche sauce grand veneur). Plateau de fromages corsés. Simplement pour lui même, en soirée, au coin du feu avec un carré de chocolat noir

Commentaires du sommelier :

Cuvée d'exception, produite uniquement les meilleures années à partir des plus vieilles vignes du domaine. La récolte est tardive et les raisins sont sélectionnés à la main pour une maturation équilibrée et uniforme. Ce vin est élevé en fûts de chêne pendant plus d'un an. En dégustation, c'est un vin impressionnant, très étonnant, car combinant une énorme richesse, une grande puissance et une savoureuse douceur. A déguster au moins une fois dans sa vie !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

