



Avvoltore Maremma IGT Toscana 2019

Moris Farms

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Moris Farms Maremma
Classification	IGT
Expansion	12 mois de barrique utilisée
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 11 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Syrah 5 %, Cabernet Sauvignon 20 %, Sangiovese 75 %
Numéro d'article	15701719

Commentaires

Le faible rendement à l'hectare, les vendanges manuelles tardives et soignées, ainsi que la sélection de raisins sains et légèrement surmûris contribuent à l'obtention de la qualité du vin. Après fermentation, l'Avvoltore mûrit dans des barriques de chêne pendant environ 18 mois, puis repose en bouteille pendant environ 12 mois avant d'être mis en vente. Environ 54 000 bouteilles de ce millésime spécial ont été remplies !

Recommandation culinaire

Il accompagnera agréablement les mets raffinés : viandes rôties, gibiers et fromages épicés.

Notes de dégustation

Profondément sombre et au bouquet magnifique, fortement fruité avec de légères notes épicées et végétales, il a un goût à la fois concentré et doux. La finale brillante est très individuelle et entraînante.