



Crognolo Toscana IGT 2018

Tenuta Setteponti

Type	Vin rouge
Origine	Grappa, Toscana
Producteur	Tenuta Setteponti Arezzo
Classification	IGT
Expansion	pendant 16 mois en français. Barriques. Puis encore 6 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 10 %, Sangiovese 80 %
Numéro d'article	15302718

Commentaires

Le "Crognolo" tire son nom d'un arbuste très répandu à Sette Ponti, le cornouiller (Cornus). Il est principalement composé de sangiovese, le cépage traditionnel de la Toscane, qui peut donner des vins élégants et de longue garde. L'élevage en bois de chêne apporte une complexité supplémentaire à la classe de ce cépage.

Recommandation culinaire

Ragoût de viande rouge, gibier, lapin, pintade au vinaigre balsamique.

Notes de dégustation

L'élégance parfaite et puissante d'un grand vin rouge toscan. Rouge rubis avec un bouquet expansif - chaud et épicé avec des notes de vanille et de café. Vous pouvez goûter les arômes denses de petits fruits noirs, de fins arômes de torréfaction et de tabac qui accompagnent la finale.