



Monsvini Vino Rosso 2019

Gradis'ciutta

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Friuli
Producteur	Gradis'ciutta
Classification	DOC
Expansion	Barrique, 2 ans en bouteille.
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Numéro d'article	14010219

Commentaires

Monsvini incarne la tradition bordelaise de la maison et est vinifié exclusivement à partir des meilleurs raisins des vignobles de la maison. Le nom "Monsvini" ("Colle del Vino" en latin) rend hommage au nom historique des collines de Gradiscutta et symbolise le lien transfrontalier entre les terroirs italiens et slovènes. Les raisins proviennent de vignobles situés entre 120 et 220 mètres d'altitude, sur le Calvaire, à Grdinca et dans la localité slovène de Zali Breg.

Recommandation culinaire

Il s'harmonise parfaitement avec des plats de viande puissants comme le filet de bœuf, la couronne d'agneau ou le gibier comme le cerf et le chevreuil. Les classiques savoureux comme l'ossobuco, le coq au vin ou les joues de bœuf braisées soulignent également de manière idéale son arôme complexe. Pour le choix des fromages, nous recommandons le Parmigiano-Reggiano affiné, le Pecorino épicié ou les fromages français à pâte dure.

Notes de dégustation

Le nez du Monsvini dévoile un bouquet complexe de chocolat noir, accompagné de délicates notes de violette et de réminiscences épicées de thé noir. En bouche, cette cuvée se présente avec une personnalité puissante et bien structurée. Les tanins fins et soyeux lui confèrent élégance et longueur, tandis que les arômes intenses de baies apportent fruité et vivacité. Les différentes altitudes des vignobles ont conféré aux raisins une complexité et une finesse remarquables. Un vin de style bordelais très expressif qui exprime habilement les avantages de sa situation privilégiée entre l'Autriche et la Slovénie.