



Niccolaio Grillesino Maremma Toscana DOC 2018

Azienda Il Grillesino

| | |
|-----------------------------------|---|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italien, Toscana |
| Producteur | Azienda Il Grillesino Toscana |
| Classification | DOC |
| Expansion | 12 mois en barriques françaises et 8 mois en bouteille |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2018 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 11 ans |
| Température de service | 18 - 20°C |
| Teneur en alcool | 14.5 % |
| Cépages | Cabernet Sauvignon 100 % |
| Numéro d'article | 15956318 |

Commentaires

Dix ans après la plantation du vignoble (2009), nous obtenons finalement une qualité exceptionnelle pour ce cabernet sauvignon, qui s'exprime de manière luxuriante et élégante dans le verre. Le Niccolaio est cultivé dans une parcelle qui était autrefois peuplée par la végétation typique de la Maremma. Le Niccolaio pousse sur un terroir riche en gravier et représente l'aboutissement des années d'expérimentation de Grillesino avec ce cépage exceptionnel.

Recommandation culinaire

Excellent pour accompagner des plats de viande au goût prononcé comme le jarret de porc ou la viande grillée.

Notes de dégustation

Beau rouge rubis intense. Nez prononcé de cassis, de cerise noire et notes secondaires de réglisse, de vanille et de café. Note boisée captivante, voire prédominante. Bonne acidité, harmonieux et généreux en bouche, il a le potentiel d'évoluer longtemps. Élégance et caractère dans un seul package avec une interface unifiée.