



Testamatta IGT Toscana 2019

Bibi Graetz

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Bibi Graetz Toscana
Classification	IGT
Expansion	24 mois en barrique, 6 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Sangiovese
Prix	93 Punkte Parker, 97 James Suckling, 94 Falstaff /
Numéro d'article	16619718

Commentaires

Testamatta est une légende. Le sangiovese pur avec l'étiquette incomparable prouve année après année sa grande classe. Intense et fin à la fois avec un excellent équilibre gustatif et une excellente élégance.

Recommandation culinaire

Un compagnon élégant des plats méditerranéens à base de bœuf, d'agneau et de gibier accompagnés d'accompagnements élaborés ou simplement à déguster.

Notes de dégustation

Le Testamatta rouge rubis vif offre un grand plaisir avec son parfum merveilleusement fin de cerises, de baies noires et de chocolat. Bouche vive, ample et profonde, tanins fermes mais veloutés et longue finale aux notes épicées.