

Ampio Delle Mortelle

Maremma Toscana IGT



Région : Toscana

Cépage(s) : Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Carménère

Degré d'alcool : 14,5%

Dégustation : La robe est rouge rubis foncé. Son nez a du caractère avec des notes épicées de poivre noir et de réglisse accompagnées de petites baies noires ; des notes délicates d'herbes aromatiques, de fleurs de lavande et de subtiles sensations de tabac, de menthe et de chocolat complètent son profil aromatique. Son palais est élégant, les tannins amples en bouche. La finale est persistante avec des notes raffinées de cacao amer et de myrtilles.

Temp. de service : 16-18°

Accord : Accompagne parfaitement les belles pièces de viande rouge, le canard, et le gibier.

Garde (années) : 15-20

Type : Rosso (rouge)