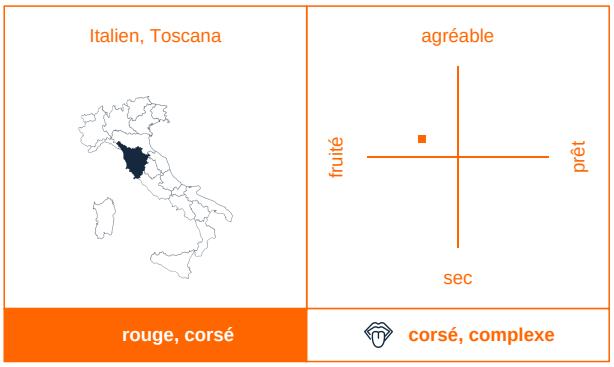
LAGONE ROSSO TOSCANA IGT
LAGONE IGT
AIA VECCHIA | 2024



La palette aromatique est dune grande richesse : notes épicées (poivre, bois de réglisse, cannelle, truffe), baies rouges (cerise, fraise), cassis, mûre, une touche de légumes, poivron, sous-bois et arômes délevage (caramel, vanille, café). Les tanins bien perceptibles sous la robe étoffée sassocient à lacidité fruitée pour créer une structure très affirmée. Létonnante complexité de ce vin est le fruit dun savant assemblage de différents cépages. La finale se révèle dune longueur et dune intensité impressionnantes.



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Maturité optimale: 2 - 8 Années

Élevé pendant douze mois en barrique, puis affiné trois mois en bouteille

floral, baies, menthe / menthol, foin, poivre, vanille, cannelle, caramel, bois de réglisse, sous-bois, épicé

hors-d'oeuvre chaud, pâtes, assiette de fromages, grillades d'agneau, grillades de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VDI MIGROS partner

doux

acide