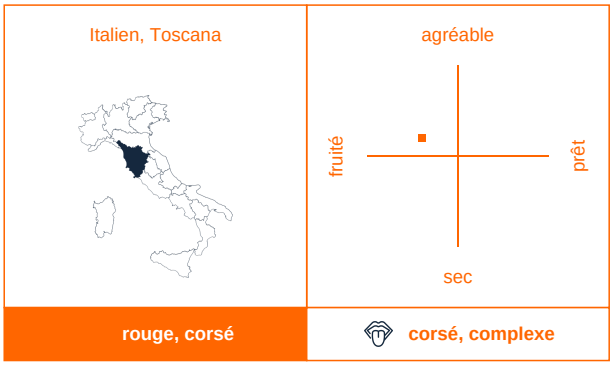
LAGONE ROSSO TOSCANA IGT
LAGONE IGT

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

Pendant six mois en barrique, puis conservé six mois en bouteille

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

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

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

VOI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide