1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016

COUP DE COEUR



Fattoria La Vialla - Casotta

Fattoria La Vialla Di Gianni, Antonio E Bandino Lo Franco

Italie · Toscana

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Toscano o Toscana
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Aléatico, Sangiovese
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe sombre aux intenses reflets violacés. L'élégance prime au nez avec ses arômes intenses de fraise et de griotte façon grand pâtissier. En bouche la suavité, la gourmandise et la finesse avec un vin que nous ne trouverons pas dans nos régions. Une pointe de sucres résiduels apporte la gourmandise, emportée en finale par de jolis tanins fins et croquants. Longue rétro-olfaction acidulée sur la mûre. Servir vers 16° sur un civet de lièvre.

Dégusté le 13/11/2015

ACCORDS METS

Civet de lièvre

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Fattoria La Vialla Di Gianni, Antonio E Bandino Lo Franco
VIA DI MELICIANO, 26 - AREZZO
52100 AREZZO
Tel : 0033575421286