

TOSCANA 2019

« ROSSOVIGLIANO »

Paolo e Lorenzo Marchionni



Situation : Situé à 15 km au sud-est de Florence dans la zone d'appellation Chianti Colli Fiorentini, ce petit domaine est géré par 2 jeunes vigneron, frères et fiers de leurs racines profondément ancrées dans ce terroir magnifique historiquement dédié à la production de vins et d'huiles de qualité. Rigoureux et respectueux de leur environnement ils produisent des vins immédiats et directs dans un style gourmand et gouleyant.

Encépagement : 100% Sangiovese

Terroir : Argilo-limoneux et calcaire.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2022 - 2023

Notes de dégustation : Une robe soutenue et brillante aux reflets rubis, le nez présente fraîcheur et gourmandise avec une variété d'arômes allant du cassis mûr à la violette et au cèdre. La bouche est croquante et tendre avec une sensation veloutée, des tanins très ronds et une finale agréablement soyeuse.

Quelques accords gourmands : Avec des charcuteries, des pâtes avec base de sauce tomate, des viandes rouges grillées...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com