

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

AMPELEIA 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese e Cabernet Franc 70%, a.v. 30% - **Gr.** 13,5% - **€** 25 - **Bottiglie:** 54.000 - Rubino pieno di luce. Nobile nitore ai profumi, frutti di bosco, violetta, ferro, legna arsa, tabacco: un insieme senza cedimenti. Bocca dalla tessitura elegante e serrata, il tannino imbriglia ancora un po' l'espressione, ma la carica scalpita di giovanile esuberanza. Botte per la vinificazione, barrique per la maturazione. Lombo di cervo in salsa ai funghi.