

Nom	Aliotto
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Tenuta Podernovo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGT Costa Toscana
Cépages	5% cabernet sauvignon, 30% merlot, 65% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Tenuta Podernovo est un prestigieux domaine viticole situé dans la magnifique région de Toscane, en Italie. Sous la direction de la célèbre famille Lunelli, reconnue pour son innovation et sa passion pour la qualité, Tenuta Podernovo allie la viticulture traditionnelle toscane à des techniques modernes. Les vignobles de Podernovo bénéficient d'un emplacement unique avec un microclimat idéal, permettant aux raisins de mûrir parfaitement et de développer des arômes expressifs et élégants. L'accent est mis sur les cépages autochtones toscans, avec une attention particulière portée au Sangiovese, qui donne des vins caractérisés par un parfait équilibre entre fruits, structure et finesse. L'approche de Lunelli est durable et respectueuse de la nature, avec un engagement vers des principes biologiques et biodynamiques. Cela se traduit par des vins authentiques reflétant le terroir et la passion du producteur. Ce vin rouge rubis lumineux est un mélange parfait de sangiovese, de cabernet et de merlot, cultivés au cœur des collines de Pise. Au nez, des notes raffinées de griottes et de fruits imposées au cognac, accompagnées de notes d'herbes aromatiques et de minéraux. Grâce à des tanins élégants et bien calibrés, c'est un vin bien structuré et agréablement rond. Excellent équilibre, netteté attrayante et arrière-goût doux.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Fermeture de bouteille	diam



ALIOTTO
Toscana I.G.T.

**TENUTE
LUNELLI**