

## Le Torri ROSSO PICENO SUPERIORE

Tenuta Cocci Grifoni  
Les Marches, Italie



### PROVENANCE

Offida et Ripatransone, Rosso Piceno Superiore, Province des Marches, Italie

### CEPAGES

60% Montepulciano and 40% Sangiovese

### DEGUSTATION

Robe : rouge intense avec des notes noires  
Bouquet : puissant, épicé, notes d'amandes amères, brou de noix  
Palais : attaque chaleureuse, puissant, riche, notes de cannelle et de cardamome, vin gras et tanins fermes

### SPECIFICITES

Elevé en barrique slovène durant 14 mois

### TEMPERATURE DE SERVICE

18-20° C

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pâtes, risotto, côte de bœuf grillée, fromages

### HERKUNFT

Provinz Marken, Italien

### TRAUBENSORTE(N)

60% Montepulciano and 40% Sangiovese

### DEGUSTATION

Farbe : Intensives Rot mit schwarzen Noten  
Geschmack : Kraftvoll, würzig, Bittermandeln  
Gaumen : Warmer Auftakt, kraftvoll, reich, Noten nach Zimt und Kardamom, Tannine noch etwas verschlossen

### EIGENHEITEN

Ausbau während 14 Monaten in slowenischer Eichenbarrique

### TRINKTEMPERATUR

18-20° C

### IDEALER BEGLEITER ZU

Pasta, Risotto, gegrillte "Côte de boeuf", Käse