

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Pietraregia 2014



Formati  
750 ml

## Pietraregia 2014

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Pietraregia Morellino Riserva est un vin souple et élégant dont 2006 fut le premier millésime. Multi-dimensionnel, complexe et bien structuré, il est d'une remarquable élégance avec un caractère séduisant. Telles sont les qualités classiques des grands vins rouges produits dans la Maremma.



## Conditions climatique

La saison a été caractérisée par des pluies abondantes qui ont contribué à un stockage optimal des réserves hydriques dans le sous-sol. Le débourrement a eu lieu au cours des premières semaines d'avril et l'été a été marqué par de nombreuses pluies diffuses. L'amélioration des conditions météorologiques au cours du mois d'août a déclenché une maturation lente et progressive des raisins. L'année fraîche a permis d'exprimer de manière optimale le profil organoleptique de ces variétés.

## Notes techniques

**Origine:** Comune di Magliano (GR)

**Variété de vin:** Sangiovese, Cilieggiolo, Syrah

**Degré d'alcool:** 13,5%

**Temps de macération:** 20 jours

**La fermentation malolactique:** Immédiatement après la fermentation alcoolique

**Élevage:** Fûts de chêne français - 24 mois dont 2 mois en bouteille

## Dégustation

**Notes organoleptiques:** Le Pietraregia 2014 affiche une robe rouge rubis avec de beaux reflets pourpres. Au nez, il exprime des notes de fruits mûrs comme la prune et quelques soupçons de cassis entourés de notes florales de violette qui laissent place à des notes balsamiques et épicées. En bouche, la texture tannique élégante est agréablement dense et s'accompagne d'une acidité remarquable qui permet d'exalter les notes plus fraîches et balsamiques perçues au nez. En finale, le Pietraregia exalte des notes grillées à l'arrière-goût doux et persistant.

**Suggestions de dégustation:** Ragouts de viande, en particulier de lapin et de poulet, ainsi que les fromages d'âge moyen