



# Val delle Rose "Samma" 2015

Maremma Toscana DOC

Italie > Toscane

**Garde :**

6 - 10 ans

**% Vol :**

14.50°



## Distinctions

James Suckling - 94/100 - September 2018

Vinum - 17/20



## Cépage(s) :

Cabernet Franc

## Note de dégustation

**Robe :** D'un rouge intense et profond.

**Nez :** Senteurs de framboise, de cassis, et d'épices.

**Palais :** Éléгант d'une grande complexité.

## Accords mets-vin

Entrées de chasse, viandes rouges rôties et grillées, fromages affinés.

## Terroir

Ce cru est issu d'un terroir d'une altitude de 150 m, sur sols caillouteux de grès et de silice feldspathique.

## Vinification

Macération pré-fermentaire de 15 jours, fermentation en petites cuves inox thermorégulées, élevage en barriques de 12 mois, repos en bouteilles de minimum 6 mois.

**OBRIST**

OBRIST SA  
Av. Reller 26  
CH-1800 Vevey 1

Tél : +41 (0)21 925 99 25  
Fax : +41 (0)21 925 99 15  
www.obrist.ch