

Identification du vin		Région : Ombrie (Umbria)	
Appellation :	Montefalco rosso boccatone		
Dénomination :	Azienda Agricola Giampaolo Tabarrini - Montefalco Rosso Boccatone		
Producteur :	Azienda Agricola Giampaolo Tabarrini		
Cépages :			
Fournisseur :	Collishop Colruyt	Genre : Rouge	Alcool : 15°
Millésime :	2014	Prix :	14,75

A S P E C T	Couleur :	Rouge grenat avec une légère évolution
	Intensité :	Foncé
	Limpidité :	Très brillant, très limpide
	Observations :	

O D E U R S	Netteté :	Net
	Intensité :	Moyenne
	Description Qualitative :	Agréable
	Aromatique :	1er nez : Pruneau dans l'alcool. Fruits noirs cuits, épices poivrées, cannelle
	Défauts :	

G O U T	Attaque :	Souple
	Evolution :	Equilibré
	Fin bouche :	Une pointe d'acidité, des tanins fondus et il y en a encore un peu à fondre. Ils sont un peu rêches.
	Equilibre :	Equilibré
	Structure :	Les matières donnent l'impression d'être mûres. La rondeur est en devenir et la structure est moyenne
	Arômes :	Fruits noirs, boisé, empyreumatique, le brûle (venant du fût ?), girofle, cerise à l'alcool
	Persistance :	2 secondes
Observations :		

C L C	Conclusions :
----------------------	----------------------

R E M	Remarques :
----------------------	--------------------