



Il Carbonaione

Alta Valle della Greve IGT, Podere Poggio Scalette

Ein ausdrucksstarker Sangiovese

Beschreibung:

Die Reben für den Il Carbonaione sind über 80 Jahre alt und ergeben einen geringen Ertrag mit einer beeindruckenden Traubenqualität. Die Trauben wachsen in einem Seitental südwestlich von Greve im Chianti-Gebiet.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Podere Poggio Scalette

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1289920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Carbonaione

Alta Valle della Greve IGT
Podere Poggio Scalette

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.