

Terra Grande

Toscana IGT, Barbanera

96 points pour l'opulence toscane

Beschreibung:

Un «super-toscan» digne de ce nom, mais à un prix bien moins élevé que d'ordinaire. Les raisins sont issus du sud-ouest de la Toscane, plus précisément de parcelles situées entre Sienne et Grosseto. Ici, il fait nettement plus chaud que dans la région du Chianti Classico, ce qui se ressent dans la douceur, l'opulence et le velouté caractéristiques de ce vin. L'élevage en fûts de chêne lui confère des notes d'épices et de torréfaction, pour encore plus de complexité.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Séduisant nez toscan de fruits rouges et noirs, sur peu de cannelle et de chocolat au lait, ainsi qu'une pointe de réglisse. L'attaque d'une agréable douceur fait place à des arômes puissants, prunes mûres, cerises rouges avec une souffle de pain d'épice, très velouté et d'une jolie fraîcheur; il reste concentré jusque dans la finale persistante et très aromatique.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane **Produzent:** Barbanera

Elevage: 3 Mois en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT Barbanera

Herkunft: Italie

Notation: Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 3 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.