



Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Spécialité de Pise

Beschreibung:

Ce super-toscan complexe est composé de pas moins de sept cépages rouges. Le cabernet franc, qui représente plus de 40% de l'assemblage, constitue la base et la colonne vertébrale de ce vin rouge. Le Caiarossa a été produit pour la première fois en 2003. Le domaine viticole travaille selon les principes de la biodynamie et est certifié Demeter depuis 2005.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis puissant jusque sur le disque. Nez aristocratique, composé d'arômes de groseille, de griottes, mais aussi de cannelle et de pain bis grillé, avec pour finir du cacao et une touche de daim. Attaque élégante et légère, suivie par des arômes expressifs et très intenses, outre beaucoup de fruits rouges et noirs, des notes toastées, nougat et chocolat au lait, ainsi que du poivre blanc ; les tannins sont habilement intégrés, finale expressive, promettant un beau potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 30% Syrah, 28% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit V Sangiovese, 2% Alicante

Artikelnummer: 1028018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Syrah, 28% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 2% Alicante
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.