



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Cuvée 50-50 du domaine bio Avignonesi

Beschreibung:

Ce vin très réussi marie à la perfection la fraîcheur fruitée du Sangiovese et la droiture du Cabernet.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond s'éclaircissant légèrement sur le disque. Cerises et délicates épices dans le nez expressif aux notes de chocolat crémant et de moka. Bouche intense et complexe aux arômes de cassis et de myrtilles, beaucoup de puissance soutenue par une belle note fraîche et juteuse; à partir du milieu de bouche magnifiques nuances toastées, vanille et une touche de noix; la longue finale promet de belles réserves.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Avignonesi

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese

Artikelnummer: 1054617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.