



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Assemblage bio 50/50 signé Avignonesi

Beschreibung:

Grifi est un vin d'exception, né de l'alliance de deux cépages à maturation tardive, l'un italien et l'autre français. La combinaison de sangiovese et de cabernet sauvignon offre un équilibre parfait entre fraîcheur et structure. Le sangiovese, cultivé dans les vignobles de Montepulciano, apporte une note épicée et élégante, tandis que le cabernet sauvignon, issu des parcelles de Cortona et Montepulciano, confère au vin des tannins et une structure marquée. Afin de permettre une symbiose parfaite entre ces deux cépages, les raisins sont récoltés et fermentés ensemble.

Degustationsnotiz:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Somptueux nez de mûres et de prunes, avec des arrières-notes de chocolat crémant, un peu de sous-bois et une pointe de caramel. Le palais est fantastique avec d'une part la puissance et l'ampleur du cabernet et de l'autre l'élégance veloutée et la profondeur du sangiovese, sur des tannins mûrs et une merveilleuse concentration; de belles notes toastées, un souffle d'épices et un fruit parfait mènent à la longue finale.

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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
Artikelnummer:	1054621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.