



Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Un italiano fruttato

Beschreibung:

Le giovani vigne forniscono le uve per questo vino rosso, conferendogli una personalità forte e altamente espressiva nonostante la sua giovinezza. Insoglio matura al 40% per 4 mesi in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. La frutta rossa si mescola a un accenno di spezie e a delicate note tostate. Il palato è molto diretto, rotondo e vellutato, dominato da frutti rossi, ribes e ciliegie, con tannini maturi; finale di media lunghezza.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produsent: Campo di Sasso

Allevamento: 7 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 45% Syrah, 28% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 7% Cabernet Fra

Artikelnummer: 0970623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	45% Syrah, 28% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.