



Selvante

Cabernet Franc Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni F.

Cabernet Franc della costa toscana

Beschreibung:

Il Selvante Cabernet Franc è il vino di punta di Tenuta Campo al Mare, la tenuta di Bolgheri della famiglia Folonari. Le uve crescono a pochi chilometri dal Mediterraneo, dove le brezze marine, il sole intenso e i terreni ricchi di minerali creano un ambiente ideale per il Cabernet Franc. È proprio questa combinazione di freschezza marittima e calore toscano a caratterizzare il Selvante, che combina il frutto speziato del Cabernet Franc con l'energia calda e vibrante della costa toscana – un vino che è ugualmente espressivo della sua origine e del suo vitigno.

Degustationsnotiz:

Colore rubino, con riflessi granati. Il bouquet multistrato ricorda le ciliegie e i mirtilli rossi, l'eucalipto e il camoscio, nonché la dolce vaniglia bourbon. Palato lucido ed espressivo con frutta matura, completata da note speziate, molto vellutato, sostenuto da erbe mediterranee e da note di caramello e cioccolato al latte; tannini maturi ed eleganti e la giusta dose di note tostate completano perfettamente questo Cabernet Franc; finale leggermente fresco e persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produzent: Tenuta Campo al Mare

Allevamento: 32 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1412820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Selvante

Cabernet Franc Toscana IGT

Tenuta Campo al Mare

Herkunft:

Italia

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Score 19/20

Varietà d'uva:

100% Cabernet Franc

Da bere:

da subito fino al 2035

Weinbau:

Tradizionale

Allevamento:

32 Mesi in barrique

Vol. alcolici:

14.5%

Servier:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarla.