



La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC, Barone Ricasoli 1141

Bolgheri nella sua forma più affascinante

Descrizione:

La Volpe e L'Uva è un classico Bolgheri-Rosso di Ricasoli, composto come una cuvée bordolese che unisce potenza, eleganza e raffinatezza mediterranea. Il naso è dominato da aromi di bacche rosse mature e frutti scuri, completati da una nota di spezie, violette e liquirizia. Al palato, questo Bolgheri Rosso è potente, strutturato e ampio, ma allo stesso tempo molto armonioso e meravigliosamente morbido, con un elegante equilibrio di tannini rotondi, frutta intensa e una consistenza vellutata.

Profilo aromatico:

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).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Bolgheri

Produttore: Barone Ricasoli 1141

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Petit Verdot

Numero articolo: 1407023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Volpe e L'Uva

Rosso Bolgheri DOC
Barone Ricasoli 1141

Herkunft: Italia
Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25%
Petit Verdot
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.