

Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

La perfetta simbiosi tra Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Descrizione:
Il Grifi è un vino eccezionale, nato dall'unione di due vitigni a maturazione tardiva, uno italiano e l'altro francese. La combinazione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon offre un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura. Il Sangiovese, coltivato nei vigneti di Montepulciano, aggiunge una nota speziata ed elegante, mentre il Cabernet Sauvignon, coltivato nei vigneti di Cortona e Montepulciano, conferisce al vino tannini e struttura. Per garantire una perfetta simbiosi tra questi due vitigni, le uve vengono raccolte e fermentate insieme.
Profilo aromatico:
Colore rosso rubino, che si schiarisce leggermente al palato. Naso sontuoso di more e prugne, con note di crémant al cioccolato, un po' di sottobosco e un accenno di caramello. Il palato è fantastico, con la potenza e l'ampiezza del Cabernet da un lato e l'eleganza vellutata e la profondità del Sangiovese dall'altro, con tannini troppo maturi e una meravigliosa concentrazione; deliziose note tostate, un'esplosione di spezie e un frutto perfetto conducono al lungo finale.
Abbinamenti:
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.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Italia
Denominazione:	Divers Toscane
Produttore:	Avignonesi
Produzione:	18 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Gradazione alcolica:	14.0%
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2036
Uva:	61.77% Cabernet Sauvignon, 38.23% Sangiovese
Numero articolo:	1054622

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100, Luca Maroni 93/100, Score 19/20
Uva:	61.77% Cabernet Sauvignon, 38.23% Sangiovese
Maturità di degustazione:	Da bere fino al 2036
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione:	18 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch