



Cabreo Il Borgo

Rosso Toscana IGT, Tenute del Cabreo, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Uno dei primi super-Toscani

Descrizione:

Molti viticoltori seguono la tendenza del super-Toscano e iniziano a mescolare varietà internazionali con il Sangiovese. A Greve, nella denominazione del Chianti, la famiglia Folonari ha più di 30 anni di esperienza in questo campo e ancora una volta ha prodotto un toscano di carattere, grandioso ed elegante.

Profilo aromatico:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente verso il disco. Frutti rossi e neri dominano il bouquet molto vinoso con marcate note tostate, cannella e sentori di pan di zenzero. Palato morbido all'attacco, poi seguono aromi di more e prugne, moka e vaniglia, su tannini molto maturi e un accenno di erbe mediterranee come timo e rosmarino; belle riserve nel lunghissimo finale.

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:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Tenute del Cabreo

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0591319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Rosso Toscana IGT
Tenute del Cabreo

Herkunft: Italia
Valutazioni: Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2033
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.