



Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Il fratellino del Sassicaia è cresciuto da tempo

Beschreibung:

La famosa azienda vinicola Tenuta San Guido si trova sulla costa mediterranea della Toscana, vicino a Bolgheri. La tenuta fu fondata nel 1944, quando il marchese Mario Incisa della Rocchetta piantò le prime viti da vino rosso.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi violacei. Il naso espressivo si costruisce gradualmente nel bicchiere, gelatina di more e mirtilli, un accenno di chiodi di garofano, poi brownie e potenti note di cacao. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto compatto e molto verticale, ora anche con aromi di sambuco e pane integrale ben cotto, su una discreta mineralità; i tannini sono ancora un po' pungenti, ma ben integrati; potente e teso nel finale persistente e fresco.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produsent: Tenuta San Guido

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0617120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.