



Terra Grande

Toscana IGT, Barbanera

96 punti per l'opulenza toscana

Beschreibung:

Un "super-Toscano" degno di questo nome, ma a un prezzo molto più basso del solito. Le uve provengono dalla Toscana sud-occidentale, più precisamente da appezzamenti situati tra Siena e Grosseto. Qui il clima è notevolmente più caldo rispetto alla regione del Chianti Classico, il che si riflette nella caratteristica morbidezza, opulenza e consistenza vellutata del vino. L'invecchiamento in botti di rovere gli conferisce note di spezie e tostatura, per una complessità ancora maggiore.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Seducente naso toscano di frutti rossi e neri, con una nota di cannella, cioccolato al latte e liquirizia. L'attacco piacevolmente dolce lascia spazio a potenti aromi di prugne mature, ciliegie rosse e un accenno di pan di zenzero. Molto vellutato e fresco, rimane concentrato fino al lungo finale molto aromatico.

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

Produzent: Barbanera

Allevamento: 3 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0872120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT
Barbanera

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.