



## Palafreno

Rosso Toscana IGT, Agricola Querciabella, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

James Suckling: «Merlot magic. Easily the best ever.»

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Un tocco di scorza d'arancia esalta l'esuberante bouquet di prugne rosse e ciliegie, con note di nocchie tostate e cioccolato al latte. Al palato il frutto si sviluppa gradualmente: lamponi e ciliegie rosse, note di legno nobile e un accenno di cannella, anche con marcati accenti minerali; i tannini sono maturi e mostrano ancora un certo grip, con una concentrazione e un'esplosività impressionanti; il finale persistente mostra un potenziale.

#### Ideale con:

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.

#### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produttore:** Agricola Querciabella

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: IT BIO 014

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 1024713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Palafreno

Rosso Toscana IGT  
Agricola Querciabella

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 96/100, Falstaff 96/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Weinbau:** Bio. Certificazione biologica: IT BIO 014  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.