



## Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Specialità di Pisa

**Beschreibung:**

Questo complesso Supertoscano è composto da ben sette varietà di uva rossa. Il Cabernet Franc, con una percentuale di oltre il 40%, costituisce la base e la spina dorsale di questo vino rosso. Il 2003 è stata la prima annata prodotta dal Caiarossa. L'azienda vinicola lavora in modo biodinamico ed è certificata Demeter dal 2005.

**Degustationsnotiz:**

Rosso rubino potente fino al disco. Naso aristocratico, con aromi di ribes rosso, marasca, cannella e pane bruno tostato, per finire con cacao e una nota di camoscio. Attacco elegante e leggero, seguito da aromi espressivi e molto intensi, oltre a molta frutta rossa e nera, note tostate, torrone e cioccolato al latte, nonché pepe bianco; i tannini sono sapientemente integrati, finale espressivo, che promette un grande 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:**

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

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Artikelnummer:** 1028021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 18.5/20
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.