



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Cuvée 50-50 della tenuta biologica Avignonesi

Beschreibung:

Questo vino di grande successo fonde perfettamente la freschezza fruttata del Sangiovese con la schiettezza del Cabernet.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, che si schiarisce leggermente al disco. Ciliegie e spezie delicate al naso espressivo, con note di cioccolato crémant e moka. Intenso e complesso al palato, con aromi di ribes nero e mirtillo, molta potenza sostenuta da una bella nota fresca e succosa; da metà palato in poi, magnifiche sfumature di tostatura, vaniglia e un tocco di noce; il lungo finale promette di essere una bella riserva.

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

Produsent: Avignonesi

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

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

Artikelnummer: 1054617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.