



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Miscela biologica 50/50 di Avignonesi

Beschreibung:

Assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Sangiovese in parti uguali, il Grifi riunisce il meglio delle due varietà: il Sangiovese gli conferisce freschezza e fruttuosità, mentre il Cabernet Sauvignon gli conferisce corpo e potenza. Grazie ai buoni rapporti con la storica cantina di Montepulciano, siamo in grado di offrirvi questo prodotto unico.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino, che si schiarisce leggermente al palato. Naso sontuoso di more e prugne, con note di crémant al cioccolato, un po' di sottobosco e un accenno di caramello. Il palato è fantastico, con la potenza e l'ampiezza del Cabernet da un lato e l'eleganza vellutata e la profondità del Sangiovese dall'altro, con tannini troppo maturi e una meravigliosa concentrazione; deliziose note tostate, un'esplosione di spezie e un frutto perfetto conducono al lungo finale.

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. Suggerimento: 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

Produzent: Avignonesi

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

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

Artikelnummer: 1054620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.