



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Assemblaggio 50-50 della cantina biologica Avignonesi

Beschreibung:

Il Grifi è un vino eccezionale, nato dall'unione di due vitigni a maturazione tardiva, uno italiano e l'altro francese. La combinazione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon offre un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura. Il Sangiovese, coltivato nei vigneti di Montepulciano, aggiunge una nota speziata ed elegante, mentre il Cabernet Sauvignon, coltivato nei vigneti di Cortona e Montepulciano, conferisce al vino tannini e struttura. Per garantire una perfetta simbiosi tra questi due vitigni, le uve vengono raccolte e fermentate insieme.

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

Produsent: Avignonesi

Allevamento: 18 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese

Artikelnummer: 1054621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.