



Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un sensuale Merlot della denominazione Vino Nobile

Beschreibung:

Avignonesi è una storica cantina di Montepulciano, nel cuore della Toscana. Da quando è stata rilevata nel 2009 dalla belga Virginie Saverys, la tenuta è gestita in modo biodinamico. Il Desiderio (che significa "desiderio") è stato affinato in barrique per diversi mesi e seduce con la sua perfetta maturazione e i suoi tannini vellutati. Siamo orgogliosi di includere questo potente e voluttuoso Merlot nella nostra nuova gamma.

Degustationsnotiz:

Il colore rosso rubino si schiarisce leggermente al disco. Una nota di tabacco esalta il sublime bouquet con delicate note di prugne e mirtilli, seguite da torrone, noci e moka. Ciliegie nere e brownie al palato, vellutato e molto preciso, con tannini maturi e levigati, nuovi aromi che si sviluppano continuamente; finale caldo e leggermente minerale con sottili note di vaniglia.

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: 20 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1054717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	20 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.