



Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi

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 offrirvi questo Merlot potente e voluttuoso tra le nuove aggiunte alla nostra gamma.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet molto elegante con note di mele cotogne e mirtilli, seguite da torrone, un po' di noce, e infine moka e un accenno di tabacco. Palato di grande precisione, vellutato e intenso, nuovi aromi in continuo sviluppo, ora anche con note di amarena e brownie, tannini maturi e levigati; finale molto caldo, leggermente minerale, con deliziosi tocchi di vaniglia e ottima lunghezza.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1054719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-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.