



Gallico

Petit Verdot Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folori

Petit Verdot della tenuta Campo al Mare di Bolgheri

Beschreibung:

Il Gallico proviene da uno dei migliori vigneti della piccola regione di Bolgheri. La famiglia Folori ha acquistato la tenuta ben vent'anni fa prima di impiantare nuove vigne. Questa prima annata esprime magnificamente la tipicità dell'uva Petit Verdot e il calore di Bolgheri. L'affinamento in barrique per quasi due anni conferisce al vino una maggiore complessità. Il suo potenziale di invecchiamento è notevole.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso fino al disco. Una nota di vaniglia abbellisce il naso molto aristocratico, con sentori di mirtillo, more, ginepro e cioccolato cremoso. Un magnifico connubio di bacche scure, note di spezie e bella freschezza, questo Bolgheri è denso e teso, ma mostra anche una fantastica eleganza, tannini molto cesellati e molta fusione; note tostate e di tabacco portano a un finale di grande potenziale.

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

Produttore: Tenuta Campo al Mare

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1167719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gallico

Petit Verdot Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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.