



Gallico

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

Un 100% di Petit Verdot, unico in Italia

Beschreibung:

Il Gallico proviene da uno dei migliori vigneti della piccola regione di Bolgheri. La famiglia Folonari 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:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet sublimemente generoso con note di more e mirtillo, con sentori di ginepro e pepe rosso, oltre a delicate sfumature di tostatura. Al palato, frutta a bacca nera cesellata, ora anche ciliegia, con note di moka e cioccolato fondente e un accenno di mandorle tostate. Tannini maturi e bella freschezza completano questo potente vino rosso con un 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

Produttore: Tenuta Campo al Mare

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: Petit Verdot

Artikelnummer: 1167720

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:	Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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 decentarlo.