



Joanni

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

Merlot-Masterpiece aus Montalcino

Beschreibung:

In passato, il Joanni veniva presentato agli esperti di vino, che gli davano il massimo dei voti. La domanda aumentava immediatamente, ma non poteva essere soddisfatta con questa piccola produzione.

Oggi, la valutazione è lasciata ai consumatori. Meglio per voi, perché ora sta a voi valutare e godere di questa rarità e scoperta.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con accenti granati. Superbo bouquet di Merlot, le prugne e la gelatina di lamponi lasciano il posto a deliziose note tostate, che ricordano il torrone e il crémant al cioccolato, con una nota di sottobosco e cuoio selvatico. Gli aromi del naso sono sostanzialmente confermati al palato, molto armonico e intenso, con una tenera nota di vaniglia, molto caldo e cesellato ben oltre la metà del palato; tannini levigati sul lungo finale.

Ideale con:

Piatti di carne sostanziosi come la sella di agnello, la sella di cervo o il ragù di cinghiale toscano ne sottolineano il carattere. Anche un risotto ai funghi porcini, i picci all'aglione o una succulenta bistecca alla fiorentina sono ideali.

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: Montal

Produttore: Eredi Fuligni

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1281819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Joanni

Rosso Toscana IGT
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 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.