

# Joanni

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

La magia del 100% Merlot, una rara e vellutata rarità di Montalcino

### Beschreibung:

In passato, Joanni è stato presentato ai professionisti del vino, che gli hanno dato il massimo dei voti. La domanda aumentava immediatamente, ma non poteva essere soddisfatta da questa piccola produzione. Oggi la valutazione è lasciata al consumatore. È meglio per voi, perché sta a voi valutare e assaporare questa rarità e questa 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 pici 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:ItaliaAppellation:MontalProduzent:Eredi FuligniAllevamento:24 Mesi in barriqueViticoltura:Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Merlot Artikelnummer: 1281820

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Joanni

Rosso Toscana IGT Eredi Fuligni

Herkunft: Italia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Merlot

**Da bere:** da subito fino al 2034

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

**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.