



2015 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Aus dem edlen Bolgheri

Descrizione del vino:

Im nur 900 Hektar grossen Anbaugebiet Bolgheri haben Sassicaia und Ornellaia italienische Weingeschichte geschrieben. In unmittelbarer Nachbarschaft dieser zwei Legenden gedeihen die Trauben für den Vigna dei Pini Bolgheri Superiore. Qualitativ steht er mit kleinem Ertrag, hoher Konzentration und 18 Monaten Barrique-Ausbau den zwei grossen Namen in nichts nach. Preislich hingegen setzt er neue Massstäbe.

Nota di degustazione:

Dichtes Rubin, granatrote Reflexe. Ein prächtiges, offenes Bouquet, das an rote Kirschen und Himbeeren erinnert, dahinter etwas Wildleder, Caramel und schokoladige Noten, schliesslich auch eine dezente Eisennote. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer Gaumenaromatik mit sehr viel Schmelz: wiederum rotfruchtig geprägt, auch Walderdbeeren und einige Rosinen, mit einem feinen Tanninkleid, ergänzt durch ein wunderbares Frucht-Säurespiel; intensiv und druckvoll im ausdrucksstarken Finish.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0534715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Franc, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.