



## 2016 Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Aus der Trendregion Bolgheri

### Descrizione del vino:

Der Donna Olimpia wird aus den gutseigenen Trauben der Weinberge von Donna Olimpia 1898 gewonnen. Die Rebberge liegen in Bolgheri (Livorno) in unmittelbarer Nähe der Tyrrhenischen Küste. Dieses einzigartige Landgut wurde im Jahre 1898 zu Ehren von Olimpia Alliata, Prinzessin von Biserno und Gemahlin von Gherardo della Gherardesca, an deren 25. Hochzeitstag, auf den Namen Donna Olimpia 1898 umbenannt.

### Nota di degustazione:

Rubinfarben, zum Rand hin aufhellend. Viel Pflaumenfrucht, rote Kirschen, Nougat und einige balsamische Noten im harmonisch abgestimmten Bouquet. Am Gaumen weich fließend, elegant und ausgewogen, mit einem bezaubernden Trinkfluss; die Röstaromen sind dezent gehalten und passend integriert; stimmiges Finale.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Toscana

### Sottoregione:

Bolgheri

### Produttore:

Donna Olimpia

### Valutazioni:

James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100

### Vinificazione:

16 Monate im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2027

### Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

1023516

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Donna Olimpia 1898**

Bolgheri DOC

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Origine:</b>             | Italia  |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc                   |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2027  |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 16 Monate im Barrique   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |