



2015 Orizzonte

Petit Verdot Toscana IGT, Donna Olimpia 1898

Petit Verdot della tenuta Donna Olimpia in quantità molto limitata

Descrizione del vino:

Un 100% di Petit Verdot ottenuto da rese molto basse. La produzione totale di questo grande vino di carattere è di appena 1.990 bottiglie. Viene fatto maturare a lungo in botti di rovere francese. Affascinante e seducente, Orizzonte rivela anche deliziosi aromi e una bella schiettezza.

Nota di degustazione:

Colore porpora impenetrabile con sfumature granate. I frutti di bosco dominano il maestoso bouquet che ricorda le more e il ribes nero, con un tocco di liquore alla ciliegia, seguito da note di pepe e noce. Palato incredibilmente denso con aromi potenti: mirtilli e sambuco nero, oltre a note di mandorla e spezie, con un'eccellente struttura e calore; un finale esaltante e persistente. Si consiglia la decantazione.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Produttore:	Donna Olimpia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Numero di articolo:	1023715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Orizzonte

Petit Verdot Toscana IGT
Donna Olimpia 1898

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.