



2013 Palafreno

Rosso Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Un tocco di scorza d'arancia esalta l'esuberante bouquet di prugne rosse e ciliegie, con note di nocciole tostate e cioccolato al latte. Al palato il frutto si sviluppa gradualmente: lamponi e ciliegie rosse, note di legno nobile e un accenno di cannella, anche con marcati accenti minerali; i tannini sono maturi e mostrano ancora un certo grip, con una concentrazione e un'esplosività impressionanti; il finale persistente mostra un potenziale.

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
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Società Agricola Querciabella
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1024713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palafreno

Rosso Toscana IGT
Agricola Querciabella (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.