



2016 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Superiore aus dem aufstrebenden 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 Barriqueausbau den zwei grossen Namen in nichts nach. Preislich hingegen setzt er neue Massstäbe.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine wunderbar aristokratische Nase, mit viel roter Frucht, Himbeergelee, Preiselbeeren und eine Spur Nougat, auch Brownies. Am Gaumen baut sich ein ausgesprochen spannungsvolles Frucht-Barrique-Spiel auf, sehr fein texturiert und von typischer Bolgheri-Affinität insgesamt, mit seidenweichen Tanninen ausgestattet; weit über die Mitte hinaus intensiv bleibend, viel Potenzial versprechender Abgang.

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:	im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	50% Cabernet Franc, 50% Merlot
Numero di articolo:	0534716

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, 50% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.