



2016 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rubinrot bis hin zum Rand. Eine aristokratische Nase, die Aromen von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, aber auch Zimtwürze und geröstetes Ruchbrot beinhaltet, schliesslich auch Kakao und etwas Wildleder. Eleganter, feiner Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, sehr intensiven Gaumenaromatik, nebst viel roter und schwarzer Beerenfrucht auch röstartige Aromen, Nougat und Milkschokolade, auch etwas weisser Pfeffer; die Gerbstoffe sind gekonnt integriert, ausdrucksstarkes, viel Potenzial versprechendes Finale.

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
Produttore:	Caiarossa
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 97/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 1% Alicante
Numero di articolo:	1028016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 97/100
Varietà d'uva:	42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 1% Alicante
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.