



2017 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Ein mittlerweile weltbekannter Rotwein

Descrizione del vino:

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:

Decanter 93/100, James Suckling 93/100

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

29% Cabernet Franc, 25% Merlot, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Sangiovese, 3% Alicante

Numero di articolo:

1028017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Origine:	Italia
Valutazioni:	Decanter 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	29% Cabernet Franc, 25% Merlot, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Sangiovese, 3% Alicante
Viticoltura:	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.