



2017 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Die Fülle der Toscana in einem 96-Punkte-Wein

Descrizione del vino:

Ein „Supertuscan“, der schmeckt wie einer, aber längst nicht so viel kostet, wie man erwarten würde. Die Trauben stammen aus der südwestlichen Toscana, von Lagen zwischen Siena und Grosseto. Hier ist es spürbar wärmer als im Chianti Classico, was sich im weichen, vollen und samtigen Stil bemerkbar macht. Der Eichenholzausbau bringt mit seinen Würz- und Röstaromen eine zusätzliche Dimension. Dafür gibts erstklassige 96 Punkte von Luca Maroni.

Nota di degustazione:

Rubinrot mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende Nase, die sich fortlaufend im Glas entwickelt: Pflaumen, Erdbeergelee und Karamell, auch eine Spur Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer toskanisch frischen Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Kirschen und Preiselbeergelee, sehr zugänglich und von mittlerer Konzentration, ausgewogen; im Finale balanciert und anhaltend. Sehr schön gelungen.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Provinco
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0872117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.