



## 2019 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

96 punti per l'opulenza toscana

### Descrizione del vino:

Un "super-Toscano" degno di questo nome, ma a un prezzo molto più basso del solito. Le uve provengono dalla Toscana sud-occidentale, più precisamente da appezzamenti situati tra Siena e Grosseto. Qui il clima è notevolmente più caldo rispetto alla regione del Chianti Classico, il che si riflette nella caratteristica morbidezza, opulenza e consistenza vellutata del vino. L'invecchiamento in botti di rovere gli conferisce note di spezie e tostatura, per una complessità ancora maggiore.

### Nota di degustazione:

Rubino intenso con sfumature granate. Al naso rivela note di frutta matura, lamponi e mirtilli rossi, oltre a sentori di melassa e delicate sfumature tostate di vaniglia e caramello. Al palato è morbido e vellutato, con aromi di frutti di bosco, note di cioccolato e un accenno di menta fresca, equilibrato e ben strutturato, con tannini setosi; i sapori persistono fino al bel finale.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Provinco
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesì in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0872119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Terra Grande**

Toscana IGT

Cantine del Borgo Reale

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.