



2020 Terra Grande

Toscana IGT, Barbanera

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 compresi tra Siena e Grosseto. Qui il clima è notevolmente più caldo rispetto a quello del Chianti Classico, il che si avverte nella caratteristica morbidezza, opulenza e vellutatezza di questo vino. L'affinamento in botti di rovere gli conferisce note di spezie e tostatura, per una complessità ancora maggiore .

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Seducente naso toscano di frutti rossi e neri, con una nota di cannella, cioccolato al latte e liquirizia. L'attacco piacevolmente dolce lascia spazio a potenti aromi di prugne mature, ciliegie rosse e un accenno di pan di zenzero. Molto vellutato e fresco, rimane concentrato fino al lungo finale molto aromatico.

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.

Paese d'origine:ItaliaRegione:ToscanaSottoregione:Divers ToscaneProduttore:Provinco

Valutazioni: Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Vinificazione: 3 Mesi in Barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0872120



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT Barbanera

Origine:

Luca Maroni 96/100, Score 18/20 Valutazioni:

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

fino a 2028 Maturità: Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 3 Mesi in Barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.