



## 2021 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Un italiano fruttato

### Descrizione del vino:

Le giovani vigne forniscono le uve per questo vino rosso, conferendogli una personalità forte e altamente espressiva nonostante la sua giovinezza. Insoglio matura al 40% per 4 mesi in botti di rovere francese.

### Nota di degustazione:

Colore rosso rubino con riflessi violacei. La frutta rossa si mescola a un accenno di spezie e a delicate note tostate. Il palato è molto diretto, rotondo e vellutato, dominato da frutti rossi, ribes e ciliegie, con tannini maturi; finale di media lunghezza.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### 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>	Tenuta di Biserno
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0970621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Insoglio del Cinghiale**

Toscana IGT  
Campo di Sasso  
Tenuta di Biserno

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 14.0 %

**alcolica:**

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