2020 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Miscela biologica 50/50 di Avignonesi

Descrizione del vino:
Assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Sangiovese in parti uguali, il Grifi riunisce il meglio dei due vitigni: dal Sangiovese trae il suo sapore e il suo fruttato, mentre il Cabernet Sauvignon gli conferisce corpo e potenza. Grazie ai buoni rapporti con la storica cantina di Montepulciano, siamo in grado di offrirvi questo prodotto unico.
Nota di degustazione:
Colore rosso rubino, che si schiarisce leggermente al palato. Naso sontuoso di more e prugne, con note di crémant al cioccolato, un po' di sottobosco e un accenno di caramello. Il palato è fantastico, con la potenza e l'ampiezza del Cabernet da un lato e l'eleganza vellutata e la profondità del Sangiovese dall'altro, con tannini troppo maturi e una meravigliosa concentrazione; deliziose note tostate, un'esplosione di spezie e un frutto perfetto conducono al lungo finale.
Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Avignonesi
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1054620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch