



2019 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Uno dei primi super-Toscani

Descrizione del vino:

Molti viticoltori seguono la tendenza del super-Toscano e iniziano a mescolare varietà internazionali con il Sangiovese. A Greve, nella denominazione del Chianti, la famiglia Folonari ha più di 30 anni di esperienza in questo campo e ancora una volta ha prodotto un toscano di carattere, grandioso ed elegante.

Nota di degustazione:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente verso il disco. Frutti rossi e neri dominano il bouquet molto vinoso con marcate note tostate, cannella e sentori di pan di zenzero. Palato morbido all'attacco, poi seguono aromi di more e prugne, moka e vaniglia, su tannini molto maturi e un accenno di erbe mediterranee come timo e rosmarino; belle riserve nel lunghissimo 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.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Ambrogio e Giovanni Folonari
Valutazioni:	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0591319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	IT
Valutazioni:	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.