2019 Joanni

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

Merlot-Masterpiece aus Montalcino

Descrizione del vino:
In passato, il Joanni veniva presentato agli esperti di vino, che gli davano il massimo dei voti . La domanda aumentava immediatamente, ma non poteva essere soddisfatta con questa piccola produzione. Oggi, la valutazione è lasciata ai consumatori. Meglio per voi, perché ora sta a voi valutare e godere di questa rarità e scoperta.
Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso con accenti granati. Superbo bouquet di Merlot, le prugne e la gelatina di lamponi lasciano il posto a deliziose note tostate, che ricordano il torrone e il crémant al cioccolato, con una nota di sottobosco e cuoio selvatico. Gli aromi del naso sono sostanzialmente confermati al palato, molto armonico e intenso, con una tenera nota di vaniglia, molto caldo e cesellato ben oltre la metà del palato; tannini levigati sul 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:	Montalcino
Produttore:	Eredi Fuligni
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1281819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Joanni

Rosso Toscana IGT
Eredi Fuligni

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
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