



## 2020 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Produttore:</b>	Caiarossa
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 96/100, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1028020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT (Bio)

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 96/100, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.