



## 2015 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Bolgheri mit feinem Fruchtausdruck

### Descrizione del vino:

Glücklich kann sich der Winzer schätzen, der in der Nachbarschaft von Sassicaia und Ornellaia eigene Reben im nur 900 Hektaren umfassenden DOC-Gebiet Bolgheri besitzt. Das besondere Trinkvergnügen des Vigna dei Pini Bolgheri der Folonaris ist der hohe Merlot-Anteil von 80%.

### Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubinrot, fast schwarze Mitte. Toskanisch warmes Bouquet nach reifen Pflaumen und Amarenakirschen, gepaart mit etwas Zimtwürze und Noten nach gut gebackenem Ruchbrot. Crèmiger Auftakt, abgelöst von viel roter und schwarzer Beerenfrucht, auch Himbeergelee, unterlegt von reifen Gerbstoffen; nach und nach gesellen sich Noten von Caramel und Lakritze dazu; dichtes Finale mit einem reichen Körper.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Bolgheri
<b>Produttore:</b>	Campo Al Mare
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0422515

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.