



2018 Testamatta

Rosso Toscana IGT, Bibi Graetz

Nota di degustazione:

Aromi molto sottili di ciliegie, corteccia, tartufo nero e fiori. Un accenno di pietrisco. Corposo, molto denso e solido, con una struttura minerale. Molto lungo e intenso. Rara e brillante nel finale. Forti note di buccia d'arancia e agrumi. Salato e minerale. Estremamente strutturato.

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:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Sangiovese grosso
Numero di articolo:	1316618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Testamatta

Rosso Toscana IGT
Bibi Graetz

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Sangiovese grosso
Maturità:	fino a 2032
Vinificazione:	in Barrique
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.