



2013 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Aus dem edlen Bolgheri

Descrizione del vino:

Im nur 900 Hektaren Anbaugebiet Bolgheri haben Sassicaia und Ornellaia italienische Weingeschichte geschrieben. In unmittelbarer Nachbarschaft dieser zwei Legenden gedeihen die Trauben für den Vigna dei Pini Bolgheri Superiore. Qualitativ steht er mit kleinem Ertrag, hoher Konzentration und 18 Monaten Barrique-Ausbau den zwei grossen Namen in nichts nach. Preislich hingegen setzt er neue Massstäbe.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubin, violette Nuancen. Eine Bolgheri-typische Nase nach Brombeeren und Amarena-Kirschen, dann auch Brownies, süsses Caramel und ein Hauch Marzipan. Am Gaumen viel Explosivität und Dichte zeigend, nebst den fruchtigen Aromen auch balsamische Noten, schliesslich etwas dezente Würze; sehr fest und druckvoll, mit wunderbar reifen Gerbstoffen ausgestattet; nach und nach auch einige mineralische Noten zeigend, unglaublich intensiv bis ins anhaltende Finale. Zum jetzt Trinken oder zur Seite legen.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	17 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0534713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.