



2021 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

La perfetta simbiosi tra Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Descrizione del vino:

Grifi è un vino straordinario, ottenuto da due varietà di uve a maturazione tardiva – una italiana e l'altra francese. La combinazione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon crea un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura. Il Sangiovese proviene dai vigneti di Montepulciano, conferendo al vino una nota speziata ed elegante, mentre il Cabernet Sauvignon, che proviene dalle parcelle di Cortona e Montepulciano, dona tannini e una forte struttura. Per favorire la simbiosi perfetta di queste due varietà, le uve vengono raccolte e fermentate insieme.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, che si schiarisce leggermente al palato. Naso sontuoso di more e prugne, con note di crémant al cioccolato, un po' di sottobosco e un accenno di caramello. Il palato è fantastico, con la potenza e l'ampiezza del Cabernet da un lato e l'eleganza vellutata e la profondità del Sangiovese dall'altro, con tannini troppo maturi e una meravigliosa concentrazione; deliziose note tostate, un'esplosione di spezie e un frutto perfetto conducono al 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:	Divers Toscane
Produttore:	Avignonesi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
Numero di articolo:	1054621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.