



2013 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Boutique-Bolgheri zum Vorzugspreis

Descrizione del vino:

Einmalig preiswerter, ausgesprochen edler Bolgheri von einer Parzelle, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft von Sassicaia und Ornellaia befindet.

Nota di degustazione:

Intensiv rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Viel Wärme in der charakteristisch reiffruchtigen Nase: nebst Backpflaumen und Zwetschgen auch exotische Würze (Currykraut) und etwas Süssholz. Weich im Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksvoll explosiven und wärmenden Gaumenaromatik, an Himbeergelee und Preiselbeeren erinnernd, auch schwarzer Pfeffer; sehr dicht gewoben, geschmeidig und von feiner Tannin-Struktur; gehaltvolles, körperreiches Finale. Immer ein sehr sicherer Wert!

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0422513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.