



2012 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Bolgheri-Stars: Sassicaia, Ornellaia, Vigna dei Pini

Descrizione del vino:

Im nur 900 Hektar grossen 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:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine von viel Wärme und Reife geprägte Nase mit Akzenten von reifen Pflaumen, Himbeeren und einer Spur Unterholz, auch deutlich balsamische Noten. Viel Schmelz und Intensität am Gaumen, nun auch rote Johannisbeeren und ein Hauch Zimt, ergänzt durch Caramel und etwas Süssholz; von eleganter Struktur und angenehmer Toskana-Frische; gehaltvoller Finish mit viel Bolgheri-Typizität!

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 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0534712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC Superiore

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in 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.