



2011 Vigna dei Pini

Bolgheri DOC, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Der Bolgheri-Genusshit

Descrizione del vino:

Glücklich kann sich der Winzer schätzen, der in der Nachbarschaft von Sassicaia und Ornellaia eigene Reben im nur 900 Hektaren umfassenden DOC-Gebiet Bolgheri besitzt. Das besondere Trinkvergnügen des Vigna dei Pini Bolgheri der Folonaris ist der hohe Merlot-Anteil von 80%.

Nota di degustazione:

Rubinfarben mit granatroten Akzenten. Dörripflaumen, Preiselbeeren und schokoladige Noten in der gekonnt komponierten Nase, ergänzt durch eine Spur Wildleder. Weich fließend im Aufakt, sehr ausdrucksstark und explosiv die wärmende Frucht, nun auch Himbeerkonfitüre und Hagebutten, ergänzt durch eine gut stützende Frischenote, die Tannine sind spürbar aber fein integriert; ein Toskaner mit viel Rückgrat und einem langen Finish. Drückt seine Herkunft Bolgheri perfekt aus!

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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 18/20

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0422511

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vigna dei Pini

Bolgheri DOC

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2023
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.