



2015 Terra Grande

Toscana IGT, Provinco

Hat die Attribute eines „Supertuscan“

Descrizione del vino:

Ein „Supertuscan“, der auch so schmeckt, aber längst nicht so viel kostet wie gedacht! Die Trauben stammen aus der südwestlichen Toskana von Lagenzwischen Siena und Grosseto. Hier ist es spürbar wärmer als im Chianti Classico, was sich im weichen, vollen und samtigen Stil bemerkbar macht. Dafür gibt's erstklassige 96 Punkte von Luca Maroni.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein sehr vinöses, warmes Nasenbild nach reifen Pflaumen, Kirschen, Himbeergelee und Crémantschokolade, schliesslich auch ein Hauch Melasse. Weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernd cremigen Frucht, sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von angenehmen Röstaromen nach Caramel und Nougat, anhaltend bis ins lange anhaltende Finale.

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:

Divers Toscane

Produttore:

Provinco

Valutazioni:

Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20

Vinificazione:

im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0872115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Terra Grande

Toscana IGT
Provinco

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.