



2019 Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Descrizione del vino:

Questo complesso Super Tuscan è composto da ben sette varietà di uve da vino rosso. Il Cabernet Franc costituisce la base e la spina dorsale di questo vino rosso con una quota del 24%. Il 2003 è stata la prima annata di Caiarossa prodotta. La cantina lavora in regime di biodinamica ed è certificata Demeter dal 2005.

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente fino al disco. Naso aristocratico, con aromi di ribes rosso, marasca, cannella e pane bruno tostato, per finire con cacao e una nota di camoscio. Attacco elegante e leggero, seguito da aromi espressivi e molto intensi, oltre a molta frutta rossa e nera, note tostate, torrone e cioccolato al latte, nonché pepe bianco; i tannini sono sapientemente integrati, finale espressivo, che promette un grande potenziale.

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

Produttore: Caiarossa

Valutazioni: Parker 95/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 14 Mesi in Barrique

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva: 26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache

Numero di articolo: 1028019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	14 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.