



2021 Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Bolgheri famosi dominati dal Cabernet

Descrizione del vino:

Questa magnifica tenuta nella zona alla moda di Bolgheri utilizza solo le proprie uve per il suo blend di vitigni bordolesi. Questa tenuta unica sulla costa toscana è stata ribattezzata Donna Olimpia nel 1898 in onore di Olimpia Alliata, principessa di Biserno.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, più chiaro verso il disco. More, prugne e cioccolato fondente al naso armonioso, con note di moka e un accenno di rosmarino. Il palato, morbido, è segnato dai frutti rossi, ora anche dal succo di ciliegia, con tannini perfettamente integrati e deliziosi aromi tostati, potenti ben oltre la metà del palato; il finale equilibrato rivela tutto il calore di Bolgheri.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Bolgheri

Produttore: Donna Olimpia

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 14 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: fino a 2032

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo: 1023521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.