



## 2020 Caiarossa

Rosso Toscana IGT

**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:** James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20

**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:** 1028020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Falstaff 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	26% Syrah, 24% Cabernet Franc, 23% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Sangiovese, 2% Grenache
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.