



## 2017 Orizzonte

Petit Verdot Toscana IGT, Donna Olimpia 1898

Petit Verdot molto limitato di Donna Olimpia

### Descrizione del vino:

La produzione totale di questo vino dal carattere nobile si aggira intorno alle 1990 bottiglie. L'Orizzonte è splendidamente aromatico, con un nerbo forte, ma anche affascinante.

### Nota di degustazione:

Colore porpora impenetrabile con sfumature granate. I frutti di bosco dominano il maestoso bouquet che ricorda le more e il ribes nero, con un tocco di liquore alla ciliegia, seguito da note di pepe e noce. Palato incredibilmente denso con aromi potenti: mirtillo e sambuco nero, oltre a note di mandorla e spezie, con un'eccellente struttura e calore; un finale esaltante e persistente. Si consiglia la decantazione.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Produttore:</b>	Donna Olimpia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	1023717

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Orizzonte**

Petit Verdot Toscana IGT  
Donna Olimpia 1898

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 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.