



2021 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:ItaliaRegione:ToscanaProduttore:CaiarossaValutazioni:Score 18.5/20

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1028021



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Origine: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20

Varietà d'uva:

Gradazione

14.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.