DRINKS.

Arillo in Terrabianca Campaccio Toscana IGT 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Zusutziiiioiiiiatioii	
Artikelnummer	40913219
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Arillo in Terrabianca Società Agricola s.r.l., San Fedele a Paterno 53017 Radda in Chianti (SI), Italy
Marke	Arillo in Terrabianca
Тур	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein leuchtendes Purpurrot. In der Nase Noten von Cassis und Waldbeeren, begleitet von dezenten Röstaromen. Am Gaumen weich, elegant und fruchtbetont mit einer samtigen Textur. Der Abgang ist harmonisch und sehr langanhaltend.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Antipasti, Grill, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Terroir Terrabianca im Herzen der Toskana ist weltweit bekannt und wird von der Familie Adriana und Urs Burkard geführt. Das Paar hat Italienische und Schweizer Wurzeln. Das Weingut gehört zu den beliebtesten und wohl auch bekanntesten Weingütern der Region. Die Erfolgsgeschichte begann im Jahr 1988 mit Roberto und Maya Guldener, die beiden haben das mutige Projekt in Radda in Chianti ins Leben riefen. Das Weingut hatte schnell ein weltweite Bekanntheit erreicht. Die malerische Arillo in Terrabianca ist umgeben von 12 Hektar Weinreben, sowie Olivenhainen und Wald. Weitere 36 Hektar liegen ausserhalb dieses Terroirs in Maremma bei Massa Marittima und dort wachsen Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignot. Adriana und Urs, mit ihrer Leidenschaft und ihrem kompromisslosen Qualitätsdenken in Verbindung mit einzigartigen Reblagen im besten Alter sind Garant für höchste Qualität und ein Versprechen für überraschende neue Projekte. Der Cuvée Campaccio Toscana wird aus den Trauben Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert. Der Ausbau erfolgt über 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenbarriques sowie eine darauf folgende Flaschenlagerung für weitere 12 Monate.