

IL SOLE DI ALESSANDRO
Colli della Toscana Centrale IGT
Castello di Querceto
Greve in Chianti (Firenze), Italia



Provenance
Greve in Chianti, Toscane, Italie

Cépage(s)
Cabernet Sauvignon

Dégustation
Robe: rouge rubis très intense
Bouquet: élégant et complexe
Palais: harmonieux, souple, profond, long et bien charpenté

Spécificité(s)
Elevé en fûts de chêne 20-24 mois
Affiné en bouteille au minimum 6 mois

Température de service
18-20°C

Accords gastronomiques
Viandes rouges et petit gibier

Herkunft
Toscana, Italien

Traubensorte(n)
Cabernet Sauvignon

Degustation
Farbe: Sehr intensives Rubin-rot
Bouquet: Elegant und komplex
Gaumen: Harmonisch, tief, langanhaltend und gut strukturiert

Eigenheit(en)
Ausbau 20-24 Monate in Barriques
Verfeinerung mindestens 6 Monate auf der Flasche

Trinktemperatur
18-20°C

Idealer Begleiter zu
Rotem Fleisch und Wildbret