



Avvoltore Maremma IGT Toscana 2018

Moris Farms

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Toscana
Produttore	Moris Farms Maremma
Classificazione	IGT
Maturazione	Barrique usate per 12 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 11 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Syrah 5 %, Cabernet Sauvignon 20 %, Sangiovese 75 %
Articolo n.	15701718

Annotazioni

La bassa resa per ettaro, la vendemmia manuale tardiva e attenta, nonché la selezione di uve sane e leggermente surmature contribuiscono a raggiungere la qualità del vino. Dopo la fermentazione, l'Avvoltore matura in barrique di rovere per circa 18 mesi e poi riposa in bottiglia per circa 12 mesi prima della messa in vendita. Sono state riempite circa 54.000 bottiglie di questa annata speciale!

Abbinamenti

Si abbina piacevolmente a piatti raffinati: carni arrosto, selvaggina e formaggi piccanti.

Note di degustazione

Profondamente scuro e dal magnifico profumo, fortemente fruttato con lievi sentori speziati e vegetali, ha un sapore concentrato e allo stesso tempo morbido. Il finale brillante è altamente individuale ed entusiasmante.