



Testamatta IGT Toscana 2019

Bibi Graetz

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Bibi Graetz Toscana
Classificazione	IGT
Maturazione	24 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2019
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Sangiovese
Premi	93 Punkte Parker, 97 James Suckling, 94 Falstaff /
Articolo n.	16619718

Annotazioni

Testamatta è una leggenda. Il Sangiovese in purezza dall'etichetta inconfondibile dimostra anno dopo anno la sua grande classe. Intenso e fine allo stesso tempo con ottimo equilibrio gustativo ed eleganza.

Abbinamenti

Un elegante compagno di piatti mediterranei a base di carne di manzo, agnello e selvaggina con contorni elaborati o semplicemente da gustare.

Note di degustazione

Il Testamatta rosso rubino brillante offre grande divertimento con il suo profumo meravigliosamente fine di ciliegie, frutti di bosco e cioccolato. Luminoso, ampio e profondo al palato, tannini decisi ma vellutati e un finale lungo con note speziate.