



## Acciaiolo 2015

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 8.67

Im Glas stark konzentriertes Rubinrot. Am Gaumen intensiv mit Noten von Waldfrüchten, Zwetschgen und Lakritz. Der Acciaiolo ist gehaltvoll und elegant mit einer feinen, harmonischen Säure und einer ausgezeichneten Länge am Gaumen.

Produzent	Castello di Albola
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2025 - 2027
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2011065
Passt zu	Wild, edlen Fleischstücken, gereiftem Käse
Bewertungen	James Suckling 94/100



### Vinifikation

Mazeration der Trauben für ca. 15 Tage. Ausbau des Weins für ca. 14 Monate in Barriques. Verweilt dann ein Jahr in der Flasche.

### Geschichte

Der Acciaiolo interpretiert die Ausdrucks Kraft der Böden um Castello d'Albola auf prachtvolle Weise: Nach strengen Massstäben ausgewählte Trauben (Cabernet Sauvignon) verleihen dem Wein Charakter und Eleganz, während der kleine Anteil Sangiovese, der aus einer Einzellage mit alten Rebstöcken stammt, die ursprünglichen Nuancen umreisst.

