



Acciaiole 2015

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

Produzent	Castello di Albola
Land	Italien
Region	Toscana
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 Acciaiole interpretiert die Ausdruckskraft 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.

