



2016 Torrione Toscana IGT Øko Tenuta di Petrolo

Generøs og imponerede vin lavet primært på Sangiovese fra vingården som Robert Parker døbte "The Pétrus of Tuscany". Torrione rummer en intens duft af solbær, violer, tobak og mynte.

James Suckling	95	ud af	100 Point
Robert Parker	93	ud af	100 Point
Wine Spectator	92	ud af	100 Point

Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Ost (faste), Lam, Tomatretter (pizza, pasta), Meditationsvin



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2016

Petrolo

Ejendommen er en af de mest feterede kometer i Toscana. Indtil for et årti siden, koncentrerede Tenuta di Petrolo sig hovedsageligt om fremstilling af Chianti, som havde lidt eller intet tilfælles med de kvaliteter man opnår i dag. Ved hjælp af den energiske Sebastiano Rosa (hvis stedfader er manden bag legendariske Sassicaia) er Tenuta di Petrolo rykket op blandt Toscanas ti bedste vingårde. Torrione er en af ejendommens feterede topcuvéeer. Den har en dybrød farve og en stor og prægtig bouquet af solbær, violer, samt tobak, mynte og krydderier. En flot og imponerende vin med en varm og generøs frugt, samt bløde og fede tanniner i den lange, lange smag.

Informationer

Varenummer	65431316
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Petrolo
Region	Toscana
Druesammensætning	80% Sangiovese, 15% Merlot og 5% Cabernet Sauvignon
Lagring	12 måneder på franske barriques.
Vinen er	Økologisk