

Cignale, Colli della Toscana Centrala IGT



Producent: **CASTELLO DI QUERCETO, Greve in Chianti, Toscana**
Rocznik: **2018 2019**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Toscana**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **230.04 zł**

Cena brutto: **282.95 zł**

Niedościgniony, wielki toscan powstający w 90% z gron Cabernet Sauvignon z 10% dodatkiem gron Merlot. Swą bogatą i dobrze zbalansowaną strukturę zawdzięcza między innymi obecności przez 36 miesięcy w drewnianych beczkach, z których przelewane jest do butelek, gdzie dojrzewa kolejne 6 miesięcy zanim trafi na rynek. Barwa intensywnie rubinowa. Bukiet elegancki i złożony. W smaku harmonijne, miękkie, głębokie, trwałe i wyraziste.

Grona: Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%

Długość życia: 20-25 lat

MEDALE I NAGRODY:

2012

Vinous Antonio Galloni 92/100

2011

WINE ADVOCATE -> 92 POINTS

JAMESSUCKLING.COM -> 95 POINTS

Nagrody i wyróżnienia:



BIBENDA - 4/5 GRAPPOLI / 2018 /

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES - GOLD MEDAL / 2018 /

FALSTAFF - 92 POINTS / 2018 /

GUIDA DEI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI - 93 POINTS / 2018 /

GUIDA VINI 'VITAE' AIS - 3 ROSSE, 1 NERA VITI

I VINI VERONELLI GUIDA - 3 STARS

JAMESSUCKLING.COM - 94 POINTS /2018/

THE WINE HUNTER - MERANO WINE FESTIVAL - GOLD MEDAL /2018/

VINOUS - ANTONIO GALLONI - 92 POINTS /2018/

WINE ADVOCATE - 94 POINTS /2018/

WINESCRITIC.COM - 92 POINTS /2018/

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/cignale-cabernet-sauvignon-merlot-colli-della-toscana-centrala-99.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046