

Scipio IGT

Tenuta dei Sette Cieli

Herkunft

Monteverdi Marittimo / Toscana

Rebstock

Cabernet Franc

Farbe

Purpurrot mit violetten Reflexen

Duft

Fruchtige, blumige und würzige Noten in der Nase; reife und komplexe Aromen von Waldfrüchten, Johannisbeeren und mediterranen Gewürzen.

Geschmack

Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang.

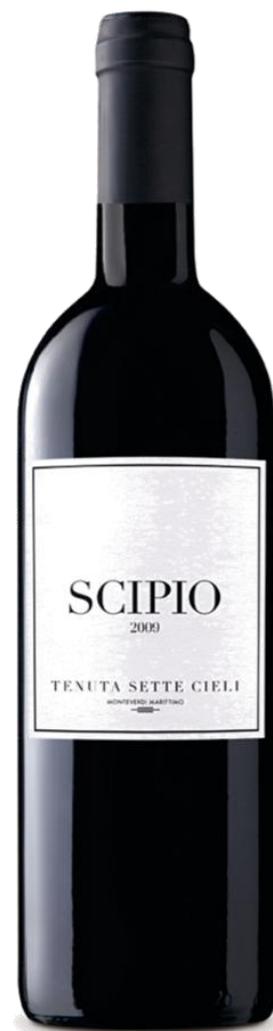
Gradation

14,5 % vol.

Verfeinerung

Ausbau während 24 Monaten in französischen Barriques. Verfeinerung während 12 Monaten in der Flasche.

„Unser Traum war es, den passenden Wein mit grossem Respekt vor der Natur zu produzieren.“ Als im Jahr 2001 alles begann und die ersten Reben über dem Bolgheri gepflanzt wurden, glaubten noch nur wenige an die Tenuta dei Sette Cieli. Es ist ein wundervoller Ort: Oben auf den Hügeln der Tenuta dei Sette Cieli („im siebten Himmel“) geniesst man einen herrlichen Blick auf die terrassierten Weinberge, das Tyrrhenische Meer und das von dichten Wäldern umgebene Monteverdi Marittimo.



weinonline.ch