

Saffredi IGT Toscana Magnium 2021



Viñedo propio

Viñedo ícono de la bodega, ubicado en colinas de Maremma con clima mediterráneo y suelos de origen eólico.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Variedad de uva

60% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 10% Petit Verdot

Vinificación y Crianza

Cada variedad fermenta por separado. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés (70 % nuevas), lo que otorga complejidad y profundidad. Reposa varios meses en botella para alcanzar elegancia y armonía.

Notas de Cata

Color rojo profundo. Aromas concentrados de cereza negra, grosellas, lavanda, salvia y mentol. En boca se muestra con gran cuerpo, taninos aterciopelados y acidez vibrante. El final es largo, persistente y complejo, con notas de grafito, especias y cedro.

Maridaje

Ideal para carnes de caza, cortes de res madurados, platos de trufa negra o quesos duros añejos.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir a una temperatura de 18 - 19°C.

Puntuaciones Saffredi IGT Toscana 2021

95 puntos (Wine Enthusiast)

93 puntos (James Suckling)