

DRINKS.

Villanoviana Sant'Uberto Bolgheri Superiore DOC 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407755
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Villanoviana Winery, Via Santa Maddalena 172/B , Bolgheri (loc. Sant'Uberto), Castagneto Carducci, Italia
Marque	Villanoviana
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	26 mois
Dégustation	Les arômes fruités de cerises, de prunes et de baies sombres se combinent avec le tabac, le poivre noir, la noix de muscade, un peu de cacao ainsi que des tannins soyeux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Merlot, 35% de Cabernet Franc et 15% de Petit Verdot
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine "DOC Bolgheri" jouissent d'une grande réputation dans le monde entier et sont, par conséquent, commercialisés à des prix élevés. Le paysage autour du village médiéval de la Maremme, qui est bordé par la mer à l'ouest et par des forêts denses à l'est, s'est révélé être un excellent terroir pour des vins à fort caractère. Les amateurs de vin qui ont la possibilité d'acheter un terrain dans cette région n'hésitent pas à le faire. C'est ce qui est arrivé à Barbara Monacelli et Marco Belli, qui se sont installés en Toscane en 2006 pour fonder leur propre marque de vin "Villanoviana". Par respect pour la terre et le terroir, les viticulteurs ont décidé de cultiver leurs 6 hectares de terre de manière biologique, c'est-à-dire sans produits chimiques, pesticides ou engrais chimiques. En lieu et place, ils s'appuient entièrement sur le travail manuel et les méthodes naturelles. Pour le millésime 2016 Sant'Uberto, le couple a choisi un assemblage composé à 50% de Merlot, à 35% de Cabernet Franc et à 15% de Petit Verdot. Les raisins biologiques ont mûri dans des vignes situées à environ 40 m au-dessus du niveau de la mer, sous l'influence du sol argileux, sableux et calcaire. Après la récolte et la sélection des baies, le processus de vinification peut commencer dans la cave moderne par la macération et la fermentation du jus avec les peaux de raisin. Le vin est ensuite transféré des cuves en ciment vers des fûts sélectionnés pour la fermentation malolactique. Il mûrit ensuite dans le bois pendant 14 mois, puis en bouteille pendant 12 mois supplémentaires. Le vin rouge a une structure tannique agréablement douce avec une acidité moyenne à élevée, tandis que des arômes de baies sombres, d'épices et de tabac se dégagent en bouche.