

DRINKS.

Cantina De' Ricci Rosso di Montepulciano DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40775718
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sienne, Toscane
Embouteilleur	De' Ricci Cantine Storiche in Montepulciano, Via Ricci 11, 53045 Montepulciano, Italia
Marque	De' Ricci
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	En bouche, notes de bois de chêne, de vanille, de cerises, de framboises, de cuir, de cacao, d'épices salées, de fruits sombres et de tannins doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges
----------------	--

Description

La Cantina De'Ricci est une attraction touristique populaire dans le village viticole de Montepulciano, qui est liée à l'impressionnante cave à vin historique qui - imposante comme une cathédrale - a été taillée dans le grès. Le haut plafond, les larges colonnes et les lourds fûts, dans lesquels reposent les meilleurs vins de De'Ricci, exercent un charme particulier sur de nombreux amateurs de vin. Mais il y a aussi beaucoup à voir à la surface. La cave, qui est maintenant gérée par la famille Trabalzani, a une superficie de 30 hectares et se consacre à la culture de cinq cépages rouges et trois cépages blancs. Après la récolte, les raisins sont transférés au nouveau centre de vinification, la cave de Fontecornino, qui est équipée de cuves de fermentation en acier inoxydable et de cuves traditionnelles en bois. Le Rosso di Montepulciano est un second vin typique, car il est traité comme une alternative moins chère au Vino Nobile di Montepulciano. Étant donné qu'il a une appellation d'origine contrôlée, l'équipe doit suivre certaines règles au cours de la production. Dans ce cas, le vin rouge est exclusivement pressé à partir de raisins Sangiovese. Il est vieilli pendant six mois en fûts et au moins quatre mois en bouteilles. Avec son corps moyen, son acidité moyenne et ses tannins équilibrés, le Cantina De'Ricci Rosso di Montepulciano est idéal pour accompagner une pizza, du fromage ou de la viande.