

DRINKS.

Cantina De' Ricci Nobile di Montepulciano DOCG 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407758
Alcool	13.5%
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
Dégustation	Riche en contraste, aromatique et corsé, avec des tanins bien intégrés et une légère minéralité. En bouche, des cerises, des prunes rouges, des mûres, du bois de chêne, de la vanille, du piment, du cuir, de la cannelle et de l'anis.
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 la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, 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 Vino Nobile di Montepulciano est un premier vin typique, connu pour sa qualité exceptionnelle, car il est élaboré à partir des meilleurs raisins sélectionnés d'un millésime. 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.; la fermentation dure 30 jours et se déroule selon la méthode traditionnelle dans des cuves en bois. Le Vino Nobile mûrit ensuite pendant quelques mois dans le bois et au moins cinq mois en bouteille.