

DRINKS.

Fattoria Kappa Lambda Rosso Toscana IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40776118
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Fattoria Kappa, Via Aia Vecchia 18, 56040 Castellina Marittima, Italia
Marque	Fattoria Kappa
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	20 mois
Dégustation	Avec des tannins doux, des cerises mûres, des prunes juteuses, des fruits sombres, des notes salées et des épices, ainsi que des tons légèrement salés et subtilement fumés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplissage de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	volaille, fromages, pizzas & pâtes, risotto

Description

Le journaliste Stefan Klasmann, le photographe Manfred Klimek et l'œnologue Andrea di Maio ont uni leurs forces après le tournant du millénaire, dans le but de produire des vins sophistiqués à un prix accessible à Castagneto Carducci. C'était important pour eux dans la mesure où les vins Bolgheri sont parmi les créations les plus chères sur le marché italien - et cela décourage surtout les jeunes buveurs de vin. En 2004, les Autrichiens ont loué quelques petits vignobles près de la côte en Maremma. En 2005, ils ont pressé leur premier vin, et en 2007, ils ont déménagé dans leur propre cave près de Castellina Marittima. Trois ans plus tard, l'équipe a pu louer un terrain supplémentaire au nord de Bolgheri, à une altitude de près de 400 m au-dessus du niveau de la mer. Depuis lors, les 14 hectares de terres sont cultivés naturellement.

Le Fattoria Kappa Lambda est élaboré à partir des cépages bordelais typiques que sont le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Merlot et le Petit Verdot. Après une période de macération de plusieurs semaines, le vin passe douze mois dans des tonneaux de 500 litres et huit mois dans des cuves en acier. Il est mis en bouteille sans collage ni filtration. Servi à 16-18°C, le Lambda accompagne à merveille les fromages affinés, les viandes blanches, les spécialités de pâtes, les risottos ou les terrines. Il conservera sa maturité de consommation au moins jusqu'en 2026.