

DRINKS.

Cipriana San Martino Bolgheri Rosso superiore DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40806918
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Soc. Agricola Cipriana Srl, Cascina Cipriana, 24050 Spirano, Italia
Marque	La Cipriana
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>1 an
Dégustation	Arôme complexe avec des fruits sombres, des notes épicées-balsamiques, des tanins et une acidité fraîche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 75% de Cabernet Sauvignon et 25% de Petit Verdot
Etiquette	artistique
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	charcuterie, viandes rouges, gibier
----------------	-------------------------------------

Description

Lorsqu'Otello Fabiana a acheté un terrain à Castagneto Carducci, une ville côtière toscane de près de 9 000 habitants, la viticulture dans la région en était encore à ses débuts. À l'époque, La Cipriana était la troisième cave à ouvrir ses portes. La première bouteille a été vendue en 1978. Aujourd'hui, le domaine est la propriété des frères Carlo et Luigi. Depuis 2001, c'est Laura, la fille de Carlos, qui dirige l'entreprise qui produit de l'huile d'olive, ainsi que divers vins DOC et IGT. La proximité de la mer a un effet plus que positif sur la qualité des raisins, qui sont cultivés en six cépages différents. Pour le Bolgheri Rosso Superiore DOC San Martino, les cépages français d'origine Cabernet Sauvignon et Petit Verdot ont été choisis. Alors que le Cabernet Sauvignon triomphe depuis le XVIIIe siècle et occupe la plus grande surface cultivée parmi tous les cépages, le Petit Verdot est beaucoup moins répandu. Dans le vin de Bordeaux classique, il n'est généralement représenté qu'à hauteur de 1 à 3%. Les raisins sont pressés pour obtenir un jus clair, puis c'est au tour de la fermentation qui se déroule dans de grandes cuves en acier pendant deux semaines. S'ensuit une macération de 15 jours, au cours de laquelle le moût fermenté absorbe les tanins, les composants aromatiques et les colorants des raisins foncés. Le vin vieillit en barriques pendant au moins 12 mois et en bouteilles pendant une période indéterminée.