DRINKS.

L'anima di Vergani Anima Toscana IGT 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40807219
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zürich, Schweiz
Marque	L'Anima di Vergani
Туре	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	Essentiellement sec et fruité avec des baies sauvages, des fraises, du chocolat noir et du vinaigre
	balsamique.
Désignation commerciale	_
_	balsamique.
commerciale	balsamique. Vin rouge Elaboré à partir de 55% de Merlot, 25% de Cabernet Sauvignon, 10% de Petit Verdot et 10% de Cabernet
commerciale Détails	balsamique. Vin rouge Elaboré à partir de 55% de Merlot, 25% de Cabernet Sauvignon, 10% de Petit Verdot et 10% de Cabernet Franc
Détails Etiquette	balsamique. Vin rouge Elaboré à partir de 55% de Merlot, 25% de Cabernet Sauvignon, 10% de Petit Verdot et 10% de Cabernet Franc classique



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2019
En accord avec	viandes rouges, gibier

Description

La famille Vergani s'efforce de trouver des vins particuliers et exclusifs et de les intégrer à son assortiment. Ils travaillent souvent directement avec les producteurs italiens et accordent une grande importance à l'innovation et à la diversité. On trouve les vins Vergani dans leur propre enoteca au cœur de Zurich ou dans des magasins de vins sélectionnés. L'Anima di Vergani doit sa couleur rouge foncé profonde, aux variétés soigneusement sélectionnées de merlot, cabernet sauvignon, petit verdot et cabernet franc. Les raisins sont pressés et passent ensuite deux ans en barriques françaises avant que le vin ne repose six mois de plus en bouteille. Il accompagne à merveille les viandes rouges, les rôtis et les plats de gibier. Le vin IGT Anima Toscana, soigneusement sélectionné par la famille Vergani, peut être conservé au moins jusqu'en 2027.