

# DRINKS.

## Le Terrazze Chaos Marche Rosso IGT 2016 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408079
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Marches
Embouteilleur	Fattoria Le Terrazze, Via Musone 4, 60026 Numana, Italia
Marque	Le Terrazze
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Goût corsé et doux avec une pointe de vanille, des fruits mûrs, ainsi que des tannins équilibrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Montepulciano, 25% de Merlot et 25% de Syrah
Etiquette	polychrome, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

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

---

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

---

Millésime	2016
-----------	------

---

En accord avec	entrées, viandes rouges
-------------------	-------------------------

## Description

Depuis la fin du XIXe siècle, la famille Terni cultive le cépage Montepulciano à Numana, sur la côte adriatique. Ce cépage typique du centre de l'Italie est originaire de Toscane et produit des vins d'un rouge foncé profond, qui sont souvent utilisés pour les assemblages. Aujourd'hui, Antonio et Georgina Terni en possèdent 16 hectares et produisent environ 90 000 bouteilles par an, avec l'aide du vigneron Federico Curtaz. Le Marche Rosso IGT "Chaos" - facilement reconnaissable par son étiquette colorée et ludique - est composé à 50% de Montepulciano, à 25% de Syrah et à 25% de Merlot. Les raisins mûrissent à environ 1 km de la côte, sur des sols de marne sableuse. Les peaux des raisins macèrent dans le moût pendant huit jours, ce qui permet à la couleur, à l'arôme et aux tanins de se dissoudre au niveau souhaité. Après une fermentation réussie, le vin passe 18 à 24 mois en fûts de chêne français et six mois en bouteilles. Sa durée de stockage est de quatre ans à partir de 2020.