

DRINKS.

Tenuta Vallocaia Gemella Rosato Toscana igt 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40836023
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Bindella, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Marque	Gemella
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: avec des baies rouges, des fleurs et des pêches. Palais: frais avec des arômes d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 75% de Sangiovese et 25% de Syrah
Etiquette	classique, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	légumes, gibier

Description

Le groupe Bindella, basé en Suisse, est un nom familier pour tous ceux qui apprécient la cuisine italienne. Grâce à la création d'un magasin de vin en 1909 par Jean Bindella, la famille - qui en est à sa troisième génération - est passionnément impliquée dans la gastronomie italienne, le commerce et la production de vin. Depuis 30 ans, la famille gère également sa propre cave, située près de Montepulciano. Les vignobles de la Vallocaia, qui sont cultivés avec beaucoup de soin et de respect pour le terroir se trouvent au milieu des collines pittoresques de la Toscane. Le domaine a connu une croissance constante au cours des 20 dernières années et comprend aujourd'hui une riche variété de cépages. En 2007, pour la première fois, des bouteilles ont été mises en vente sous le nom de Gemella, contenant un cépage très atypique pour la Toscane: le Sauvignon Blanc. La vinification du Rosato est très soignée et traditionnelle. Après une courte période de macération, le jus de raisin est transféré dans des cuves en acier et fermente à une température contrôlée. Le vin est ensuite doucement filtré, puis vieillit pendant plusieurs mois avant d'être mis en bouteille.