DRINKS.

La Braccesca Antinori Sabazio Rosso di Montepulciano DOC 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408456
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sienne (Toscane)
Embouteilleur	Tenuta La Braccesca, Via Stella di Valiano 10, 53045 Montepulciano, Italia
Marque	La Braccesca
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	Évoque des impressions de groseilles, de cerises, de prunes, de bois de chêne, de vanille, de terre, de cuir, de poivre et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Sangiovese et de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

La Braccesca est l'une des nombreuses caves appartenant à l'empire de la famille vigneronne Marchesi Antinori. Elle a été acquise en 1990 et couvre une superficie de 508 hectares, dont 340 sont réservés à la vigne. Les vignobles sont situés dans les alentours de la ville médiévale de Montepulciano, célèbre pour son vin rouge, le Vino Nobile di Montepulciano. Il est élaboré à partir d'au moins 70% de raisins Sangiovese et n'a rien à voir avec le cépage Montepulciano ou le vin Montepulciano d'Abruzzo qui en est issu. Le Vino Nobile était déjà classé comme un vin DOC en 1960, puis reclassé comme vin DOCG 20 ans plus tard. La cave Tenuta La Braccesca est située à la frontière entre la Toscane et l'Ombrie, à 19 km à l'est de la ville de Montepulciano. Les vignes de Syrah poussent sur des sols argileux de densité moyenne, tandis que les vignobles en direction de Montepulciano sont plantés de vignes de Sangiovese. Un petit pourcentage est également planté de Merlot. Les installations de la cave en termes de stockage des fûts et des bouteilles sont souterraines, avec des barriques, des tonneaux et des fûts de différentes capacités en bois de chêne français, américain et hongrois.
Le Sabazzio Rosso di Montepulciano est produit depuis 1992. Avec sa fraîcheur et son fruité riche, le vin DOC, élaboré à base de Sangiovese et de Merlot, incarne l'ancienneté du territoire de Montepulciano. La fermentation alcoolique du moût des raisins et la fermentation malolactique subséquente se déroulent dans des cuves en acier inoxydable, tandis que la maturation de quatre mois a été effectuée en fûts.