

DRINKS.

Ampeleia Kepos Toscana IGT BIO 2018/19 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409322
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane (Maremma)
Embouteilleur	Società Agricola Ampeleia srl, Località Meleta, 58036 Roccatoderighi, Maremma / Tuscany, Italy
Marque	Ampeleia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Équilibré avec un corps moyen, des tannins moyens et une acidité moyenne. En bouche, des cerises, des fraises, des framboises, du cuir, de la fumée, des tons terreux et des notes balsamiques d'herbes et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base d'Alicante Nero, Mourvèdre et Carignan
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, volaille, veau et bœuf, agneau

Description

Elisabetta Foradori et Giovanni Podini ont investi dans un domaine en Toscane il y a quelques années. En 2002, ils ont appelé Marco Tait, un jeune œnologue, et lui ont demandé de les aider à développer la cave. Aujourd'hui, les vignobles d'Ampelleia, une exploitation de 120 acres, couvrent 35 hectares et sont cultivés selon les principes de la biodynamie. L'équipe s'occupe elle-même de la production du compost et des préparations de pulvérisation - entre autres, cinq vaches élevées en liberté aident à la fertilisation. Chacun des quatre vignobles d'Ampelleia a un microclimat, une altitude et un type de sol différents, ce qui explique pourquoi ils ont pu planter de nombreux cépages différents au fil des années. La cuvée appelée Kepos a été produite pour la première fois en 2006. Les raisins proviennent du vignoble de Sassoforte, d'une superficie de 5 ha et situé à 300 m d'altitude. Les trois cépages sont récoltés le même jour et fermentés ensemble, afin qu'ils se complètent avec leurs différents stades de maturation. Le vieillissement de la cuvée dure plus de dix mois et se déroule dans des cuves en béton.