

# DRINKS.

## Ampeleia Ampeleia Toscana IGT BIO 2017 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40932317
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane (Maremma)
Embouteilleur	Società Agricola Ampeleia srl, Località Meleta, 58036 Roccatederighi, Maremma / Tuscany, Italy
Marque	Ampeleia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Équilibré avec un corps moyen, des tannins moyens et une acidité moyenne. En bouche, des cerises, des baies sauvages, des fruits sombres, du bois de chêne, du tabac, du cuir, des tons minéraux terreux et des notes balsamiques d'herbes et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Cabernet Franc à 100%
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2016
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'Ampeleia, 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'Ampeleia 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. Le pur Cabernet Franc appelé Ampeleia a été produit pour la première fois en 2002. Les raisins proviennent du vignoble de 12 hectares de La Rocca, situé à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, où ils mûrissent sur des vignes taillées en Guyot jusqu'aux vendanges, qui ont lieu entre la troisième et la quatrième semaine de septembre. Le vieillissement du vin rouge dure plus de douze mois dans des fûts en bois.