

# DRINKS.

## Duemani Cabernet Franc Costa Toscana IGP 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40946518
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Azienda Vitivinicola DUEMANI sarl, Loc. Ortacavoli, 56046 Riparbella, Italia
Marque	Duemani
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	20 mois
Dégustation	Corsé et complexe avec des tanins fins, du cassis, des mûres, des cerises, du bois de chêne, de la vanille, du tabac fumé, du cuir, de la terre, des épices, du romarin et du sous-bois.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Cabernet Franc
Etiquette	polychrome, ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

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

---

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

---

Millésime	2017
-----------	------

---

En accord avec	veau et bœuf, gibier
----------------	----------------------

## Description

En 2000, Elena Celli et Luca D'Attoma ont trouvé un vignoble à fort potentiel - une colline abandonnée depuis de nombreuses années à 250-300 m d'altitude près de Riparbella, qui - entourée de bois et de maquis - offre une vue sur la mer Méditerranée. Les 12 hectares de terrain situés dans l'arrière-pays de la côte toscane sont cultivés depuis le début selon les principes de la biodynamie et offrent des conditions idéales pour les cépages internationaux Cabernet Franc, Syrah, Merlot et Grenache. La cave produit six vins avec l'appellation d'origine protégée "Costa Toscana". L'œnologue vedette Luca D'Attoma sait exactement ce qu'il fait: il travaille comme consultant en vin depuis 2001 et possède plus de 20 domaines viticoles dans toute l'Italie, mais surtout en Toscane.

Chaque année, 6 000 bouteilles de vin rouge Duemani sont embouteillées. C'est dans des cuves coniques en chêne français que le Cabernet Franc subit une fermentation spontanée à température contrôlée avant de vieillir en fûts pendant 20 mois. Le vin non filtré et végétalien peut être conservé jusqu'en 2037 et au-delà.