DRINKS.

Tormaresca Calafuria Salento IGT 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40960523
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A., Piazza Antinori 3, 50123 Firenze, Italia
Marque	Tormaresca
Type	Vin rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Frais et fruité, avec des arômes de fraise, de framboise, de pastèque, de pêche et d'agrumes, ainsi que des notes savoureuses et minérales.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à 100% à base de Negroamaro
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages

Description

En 1998, la famille Antinori a commencé à investir dans les Pouilles et a acquis la Tenuta Tormaresca. Le domaine possède deux exploitations viticoles: Bocca di Lupo, dans la zone DOC Castel del Monte, avec 140 hectares de vignobles, et Masseria Maime, sur la côte Adriatique, dans le Salento, avec 350 hectares de vignobles. Sur les vignobles, les cépages Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Aglianico ainsi que Negroamaro sont cultivés, entre autres. Les raisins du Calafuria Salento IGT proviennent de la Masseria Maime, près du village de San Pietro Vernotico. Dans ce paysage côtier essentiellement plat, les vignobles s'étendent à perte de vue. Entre les deux, il trouve des oliveraies et d'autres champs utilisés pour l'agriculture. En pressant délicatement les raisins fraîchement récoltés et égrappés, l'équipe de Tormaresca obtient le jus tant recherché, qui est ensuite soumis à une période de repos à froid de plusieurs heures. Ensuite, le moût est laissé à fermenter dans des cuves en acier à 16°C, où le jeune vin rosé repose jusqu'à la mise en bouteille. Le millésime 2022 peut être conservé pendant quatre ans.