

DRINKS.

Tormaresca Chardonnay Puglia IGT 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40972124
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A., Piazza Antinori 3, 50123 Florence, Italie
Marque	Tormaresca
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Vif, frais et minéral avec des notes de fleurs d'oranger, de poires, de pommes jaunes, de pêches blanches, d'ananas ainsi que d'agrumes. En outre, un soupçon de chêne, de vanille et de beurre.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Caractéristiques	Notes
Température de consommation	10-12 degrés
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes

Description

En 1998, la famille Antinori a commencé à investir dans les Pouilles et a acquis Tenuta Tormaresca. Le domaine possède deux vignobles : Bocca di Lupo dans la zone DOC Castel del Monte avec 140 hectares de vignes, et Masseria Maime sur la côte Adriatique dans le Salento avec 350 hectares de vignes. Les vignobles cultivent entre autres le Chardonnay, le Cabernet Sauvignon, le Primitivo, l'Aglianico et le Negroamaro. Les raisins du Chardonnay IGT Puglia 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. Ils sont entrecoupés d'oliveraies et d'autres champs agricoles. En pressant délicatement les raisins fraîchement récoltés, l'équipe de Tormaresca obtient le jus tant recherché, qui est ensuite soumis à une période de repos à froid de 24 heures. Le moût est ensuite laissé à fermenter dans des cuves en acier à 16°C, où le jeune vin blanc reste jusqu'à la mise en bouteille. Le millésime 2024 devrait être consommé dans les quatre ans.